Oecon.
959
-1-

Oecon. 959/1

<36605746210011

<36605746210011

Bayer. Staatsbibliothek

Sammlung
nützlicher
Kunststücke
die
Oekonomie, Baukunst
und Chymie
betreffend

aus
den grössern Werken eines Krünitz,
Wiegleb, Halle, Jung, u. a. m.
gezogen

von
M. F. W. Kahrel.

Frankfurt am Mayn,
in der Jägerischen Buchhandlung,
1 7 9 1.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Oeconomische Kunststücke.

Erster Theil.

Cap. I.

Von vermischten oeconomischen Erfindungen und Kunststücken.

§. 1.

Eine vortheilhafte Erfindung Melonenbeete anzulegen, die eine beständige gleiche Wärme acht Monathe hintereinander behalten.

Man muß im Herbste Rinde von Eichen und Bircken, so wie sie die Gerber brauchen, (das ist Loh) in den Garten führen, solches in Hauffen setzen, und alsdann mit Stroh bedecken, (eben so wie man mit der Melonenerde verfähret, die man um diese Zeit aus den Beeten nimmt), damit die Rinde den Winter über nicht gefrieren möge. Wenn nun die Melonenbeete sollen angelegt werden, werden die Lohhaufen aufgemacht, und der

Loh in die Beete eine halbe Elle tief gleich ausgebreitet, gefüllet, darauf die Beete mit lockerem Stroh, nach der gewöhnlichen Art vollends gefüllet, und wenn dieses Stroh anfängt überall und gleich durch zu brennen, auch zusammensinckt, muß man über das Stroh eine Schichte von vorerwehnten Gerberlohe einer Ehle hoch, oder noch höher legen, biß die Beete zulänglich gefüllet sind; und wenn diese letzte Schichte Lohe auch von Stroh erwärmet und angezündet wird, füllt man Erde etwa 13 Zoll hoch darauf. Die auf solche Art zubereiteten Melonenbeete behalten eine beständige gleiche Wärme vom Frühling an, biß spät in den Herbst, wie kalt auch immer die Frühling- und Herbstzeit seyn mag; und bringt auch selbst alsdann, wenn der Sommer schlecht und rauh ausfällt, dennoch vor Mitte des Sommers reife Melonen herfür. Gute Haußwirthe auf dem Lande können beßer einen Vorrath von Rinde erhalten, die sie von ihrem Brennholtze nehmen können, und sich damit Treibbeete auf solche Art zurichten, auch solche auf mehrere Art benutzen: z. E. so kan man auf ein eintziges Beet erstlich Weißkohl, und nachdem dieser heraus ist, Blaukohl u. s. w. setzen.

Siehe die Abhandlungen der Schwedischen Academie der Wißenschafften 3ter Band pag. 338

§. 2.

Ein sehr leichtes Geheimniß in zweymal 24 Stunden großen Sallat, Blumenkohl u. d. g. zuerziehen.

Will

Will man in zweymal 24 Stunden großen Sallat der schön und gut zu eßen, Blumenkohl, und allerley Sallate u. d. g. haben, so muß man den Saamen in Brandwein einweichen, und ein wenig Daubenmist auch gelöschten und todten gepülverten Kalch unter den Dünger thun, womit man das Erdreich dünget.

Anmerck. über die Naturlehre aus den Englischen *Transactionen* und den Gedenckschrifften der Königl. Academie der Wissenschafften zu Paris gesammlet 2ter Band.

§. 3.

Versuch alle Arten von Früchten zu erhalten, daß sie gut bleiben viele Jahre.

Man nimmt ein gläsernes Gefäß, dessen Oeffnung so weit ist, daß man die Früchte ohne sie zu beschädigen hinein thun kan; hierauf trockne man sie ein wenig bey dem Feuer, um sowohl die innwendige Luft dadurch zu verdünnen, als auch die Feuchtigkeit wegzubringen, welche sich etwa an den Seiten des Glases aufhalten möchte: Alsdann thut man die Frucht hinein, die aber ganz gesund und rein, und weder zu grün noch zu reif seyn muß. Vor allen Dingen aber sehe man wohl zu, daß sie nicht naß ist. Hernach thut man einen Stöpsel oder Deckel von Glaß darüber, und versiegelt es hermetisch, so daß man den Rand des Deckels und die Lippen des Glases an der

Flamme eines Lichts zusammen schmelzet, daß sie beyde nur einen Körper ausmachen. Hierauf setzt man dieses Gefäß an einen Ort der weder zu kalt noch zu heiß ist, als z. E. in einen tiefen Keller dessen Luft mit der äussern wenig Gemeinschaft hat, und also das ganze Jahr hindurch unverändert bleiben kan. Auf diese Art lassen sich die Früchte lange Zeit gut erhalten, ohne die geringste merkliche Veränderung zu bekommen.

Hamburgisches Magazin des 1ten Bandes 1tes Stück vom Jahr 1748.

§. 4.

Das Winterobst im Grossen lange zu erhalten.

Um dasselbe lange zu erhalten, muß man solches auf den Bäumen völlig reif werden, und an einen hellen und recht trockenen Tage behutsam abpflücken lassen. Hierzu muß man nun vorher kleine Tönnchen in Bereitschaft halten, welche recht rein ausgewaschen und völlig wieder ausgetrocknet sind Man leget sodann das abgebrochene Obst, welches gar nichts schadhaftes haben muß, behutsam nach einander hinein, biß die Fässer voll sind, und spündet selbige recht feste zu, damit keine Luft hinein dringen könne. Hierauf läßt man die Tönnchen an einem trocknen Orte, wo die Luft durchziehen kan, so lange liegen, biß eine starke Kälte kommt, da man sie dann in ein tro-

ckenes Gewölbe bringen muß, wo sie vor dem Froste gesichert sind. Etwa um Weihnachten werden die Tonnen geöffnet, das Obst mit einem trockenen Tuche abgewischt, und auf das neue wieder behutsam eingepackt, das schadhaft gewordene aber zurück behalten. Hierbey ist überhaupt gut, wenn man kleine Gefäße hat, die man allzeit wieder anfüllen kan, weil sie sich alsdann nicht gern lange halten, wenn man eine Tonne erst angebrochen hat. Gegen Ostern kan man sie wieder durchsuchen und abwischen. Da auch fast eine jede Sorte ihren besondern Monath zu ihrer völligen Reife hat: so ist es gut, wenn man zu jeder Sorte ein eigenes Gefäß hat. Bey diesem Einpacken des Obstes vom Baume in die Fässer, rathen einige noch trockene Hobelspäne, jedoch nicht von fichtenem Holze, einzulegen, Hollunderblüte und reine Holzasche sind besser. Nach der Hollunderblüte soll das Obst einen Mußcateller-Geschmack bekommen.

Von Schütz Auszug aus Krünitz ökonomisch-technologischen Encyclopädie, 4ter Theil.

§. 5.

Wie in dem Mooße nutzbar können Pflanzen erzogen werden.

Man hat aus der Erfahrung befunden, daß Gewächse, welche man in Mooß gesäet oder gepflanzt hat, eben so geschwind und noch

noch besser gewachsen und fortgekommen sind, als in der besten Erde. Die Zwiebelgewächse scheinen besonders das Mooß zu lieben. Die Tuberrosen sind darinn 4. Fuß hoch aufgewachsen, und haben wohl 40. Blumen von schöner Farbe und Geruch getragen; besser als sie jemals in der schönsten Erde geworden sind. Sie werden übrigens so abgewartet, als wenn sie in der Erde stünden. Wenn das Moos einige Zeit gelegen hat, so wird es in eine feine schwarze Erde aufgelößt; dieses geschiehet innerhalb 2. biß 3. Jahren. Liesse man das Mooß so lange Zeit, ohne es zusammen zu drücken, so würden die darinn stehende Pflantzen in Gefahr zu verderben seyn, weil in dem Mooß rasenleere Zwischenräume bleiben, welche die Wurzeln hier und da bloß lassen. Man muß also von Zeit zu Zeit das Mooß um den Stamm zusammen drücken, und dieses desto öfter und stärker, je härteres Erdreich die Pflanze liebet. Noch besser aber ist es, die Erde, die auf den Boden des Kastens gefallen ist, gar wegzunehmen, und an ihrer Stelle neues frisches Mooß zu legen. In dieser Absicht setzt man den ganzen Kasten ins Wasser, so daß es an allen Seiten über ihn gehet, da dringt dann das Wasser durch die innere Wände in den Kasten, und in das Mooß, und löset das Mooß vom Kasten ab, daß man es mit dem Gewächse herausheben kan ohne dieses zu beschädigen. Man sollte glauben, die feine Erde, die aus dem Mooß entstehet, wäre nützlicher als das frische

sche Mooß, die Erfahrung aber lehret das Gegentheil. Die Orangerie-Gewächse die in der Erde nicht treiben wollte, wenn es gleich die beste Erde war, kamen sogleich fort, wenn man sie in Mooß setzte. Es ist also zu rathen, daß man das Mooß entweder rein, oder mit allerhand Erde und Dünger vermengt, zu denen Gewächsen braucht.

Abhandl. der Schwedischen Academie der Wissenschaften, XVIIIter Band.

§. 6.

Von dem Gebrauch der Brennessel einen feinen Flachs daraus zu bereiten.

Die Brennessel ist jedermann bekannt, daß sich aber daraus so feiner Flachs machen läßt, der selbst zu Nesseltuch dienet, wird nicht jedermann wissen. Die Art, wie sie dazu muß behandelt werden, ist folgende. Die Nessel perrennirt, oder wächßt jährlich aus ihrer Wurzel. In fetter schwarzer Erde wird sie geil. Die obersten Stengel sind ein gutes Futter für die Kühe, welche davon viel Milch geben, aber kein anderes zahmes Vieh genießt sie. Will man sich einen grossen Vorrath davon verschaffen, so muß man die Stelle wo sie wächßt, wie einen Acker pflügen, daselbst muß man sie auch ungestört wachsen lassen. Die rechte Zeit zum Abschneiden ist, wenn die untersten Blätter anfangen schwarz zu werden:

Man kan sie auch leicht zweimal schneiden, erst wenn die Larven vom Papilio Urticæ die Blätter verderben; darnach gegen den Herbst. Man braucht die Wurzeln nicht vor der Winterkälte zu verwahren, denn die zurückbleibende Stengel vermodern und bedecken die Wurzeln hinlänglich. Nachdem die Stengel getrocknet sind, röstet man sie auf Rasen, oder im Wasser, wie Hanf. Die Zeit, wann sie müssen aufgenommen werden, läßt sich allgemein nicht angeben, weil die Witterung so ungleich ist, die Röstung ist zulänglich, wenn die Fäden weißgelb sind. Einige Stengel sind viel dicker und länger, als die andern, man muß sie auslesen, und jeder vor sich rösten. Bey dem Brechen müssen die groben zuvor mit einem hölzernen Schlägel wohl zerklopft werden, mit den feinen verfährt man wie mit Hanf und Flachs. Uebrigens werden sie auch durchgängig wie Flachs bereitet, ausgenommen, daß die Glieder der Stengel bey gröbern und feinern Nesseln müssen bedachtsam zerklopft werden, sonst gehen die Fäden an der Stelle ab.

Schwed. Acad. der Wissenschaften. XXXVI. Band.

§. 7.
Den Flachs und Hanf fein und weich zu machen.

Der Flachs wird erstlich in solche kleine Bündel getheilt, daß drey davon ein solches aus-

ausmachen, wie bey gewöhnlichen Kaufflachs gebräuchlich sind. Indessen wird es hart zusammen gebunden, und wie man Kleider ausklopft, mit Klöppeln geschlagen, bis es warm wird, alsdann aufgenommen und umgewand, zusammengewunden, und von neuem geklopfet. Alsdann wird es auf einer groben, und darnach auf einer feinen Hechel gehechelt. Nachgehends kochet man für drey Kreutzer Baumoel zu zwey Löffel Wasser, worinn eine Bürste getuncket, und der Flachs damit gebürstet wird, bis er zulängliche Gelindigkeit erhält, worauf man ihn in kleine Docken zusammen windet.

Eine andere Art.

Der Flachs der auf eine angeführte Art in kleine Bündel ist getheilt worden, wird locker umbunden, in einen Zuber gelegt, darinn Wasser gegossen wird, und bleibt solchergestalt stehen, bis er wohl durchnetzt ist, da man dann das überflüßige Wasser abgießet. Mittlerweil macht man nun eine Lauge, aus einem Viertheil rein gesiebter Asche, zu einem halben Pfund Flachs, welche Asche in einen andern Zuber gethan, und darauf so viel Wasser gegossen wird, daß die Asche sich auch wohl durchnetzt, da sie dann nachgehends mit einem Holtze wohl zerstoßen, und wie ein wohl zerrührter Brey vermengt wird. Alsdann gießt man mehr Wasser dazu, immer nach und nach, unter beständigem Stoßen und Umrühren, bis

genug Wasser dabey ist, worauf man es still stehen läßt, daß es sich wie eine andere kaltgemachte Lauge setzt; darnach wird es abgegossen, und mit folgendem vermengt: Man nimmt kleines Fichtenreißig, Dannenhartz, und Dalch, kocht es über einem gelinden Kohlfeuer zusammen, gießt das Dicke ab, und vermengt das Dünne mit oberwähnter Lauge, kochet auch eine Brühe, und legt den feuchten Flachs hinein, bis er einen Gäscht macht. Darnach wäscht man den Flachs mit reinem warmen Wasser bis die Lauge wohl abgespület ist, und nachgehends mit Wasser darinn ein Pfund Seife auf jedes Pfund Leim gekocht ist; zuletzt wird reines warmes Wasser auf den Flachs gegossen, und man läßt es einen Tag stehen, wäscht ihn wohl ab, trocknet den Flachs, und windet ihn zusammen.

Schwedische Akademie der Wissenschaften, Xter Band.

Eine andere Art den Flachs zu verfeinern, ist folgende.

Man bedienet sich dazu der gemeinen Haußrollen mit zwey Schiebewalzen, (Mandeln) Auf jedes Rollholtz einer solchen Mandel, worauf man alle grobe Haußwäsche wickelt, um sie eben und glatt zu machen, wickelt man ein Pfund Flachs recht fest auf, und man schlägt um ihn beysammen zu erhalten, das gewöhnliche Rolltuch herum. Nun rollt man drey, höchstens vier Minuten so geschwinde, als man

man kann. Dieses macht den Flachs warm, das Werck löset sich ab, und es spalten sich die Fäden bis zur äußersten Feinheit. Alsdann wendet man den Flachs auf den Rollhölzern um, und nun rollet man ihn eben so geschwinde, zwey, bis drey Minuten lang, und nun hat der Rollenzug ein Ende. Würde man ihn über diese bestimmte Zeit hinauszuwalzen, da er die gehörige reibende, oder Elektrisirwärme angenommen, so würde er seine Stärcke verlieren, und zerreißen. Eine große Pferderolle ist hinlänglich, 3 bis 5 Pfund Flachs auf einmal auf den Rollhölzern zu walzen. Durch dieses geschwinde Rollen, entstehet die verlangte Reibung, und derjenige Grad der Wärme, welcher Kraft des laufenden Wechseldruckes, den Flachs klar, rein und weiß machet. In der Schweitz bedienet man sich solcher Rollen, die ein Mann vermittelst einer Handhabe, wie einen Schleifstein drehet, und welche sehr geschwinde vor und rückwärts laufet, ohne daß der Mann die Richtung seiner Handhabe ändern sollte. Dieses Geschäfte wird das Flachswalzen genennt.

Um nun den gewaltzten Flachs zu kämmen, so gehören dazu ein paar Kämme, die etwas dichter sind, als die bekannten Wollkämme. Man befestiget eine Schraube an der Wand, und setzt die zwey Kämme auf dieselben, so, daß die Zähne derselben gegen die rechte Hand gekehret sind. Nun nimmt man Flachsrispen, so groß, wie man sie zu den Hecheln zu nehmen

men pflegt, und diese kämmet man eben so, wie man hechelt, bis der Flachs von allem Werg getrennt ist. Man leget jedes bey Seite. Hierauf nimmt man den andern Kamm, und kämmet das im ersten an der Wand befestigten Kamme steckengebliebene an der Vorderseite aus. Alsdann leget man den Handkamm, (dies ist der lose,) mit dem was sich in ihm eingehänget hat, aus der Hand. Das ausgekämmte Werg in dem Wandkamme, (so heißt der angeschrobene,) ziehet man, wie bey der Kämmwolle geschiehet, mit beyden Händen heraus, und legt es besonders hin. Das, was im Handkamme steckt, ist sehr knolliges kurtzes Werg, welches man Kämmling, oder Abgang heißet; es wird herausgezogen, und besonders gelegt. Nun verfährt man mit einer andern Rispe des Flachses wie vorher. Das im Handkamme gesammelte Werg bereitet man also. Man setzt diesen Handkamm in die Schraube, und kämmet das Werg mittelst des andern Kammes, wie vorher gesagt ist, an der Vorderseite, und nimmt es aus dem Kamme.

Bestimmt man nun den gekämmten Flachs zu einer groben Leinwand, zu welcher das Pfund in der Weberkette 3 biß 5 Ellen beträgt, so darf der Flachs nur Rispenweiß durch den Wand- und Handkamm, einmal von Werg geschieden seyn, ohne ihn zu hechlen. Soll der Walzenflachs eine Leinwand geben, davon ein Pfund Flachs 6 biß 7 Ellen giebt, so hechelt man den aus dem ersten Kamme erhaltenen Flachs auf

einer

einer mittelmäßig feinen Hechel. Verlangt man so feines Garn, daß ein Pfund 6 biß 10 Ellen Kette giebt; so muß die Hechel noch feiner seyn. Zu feiner holländischer Leinwand oder Kammertuch, zu welchem ein Pfund Garn 11. bis 14. Ellen Kette geben muß, bedienet man sich einer feinern Hechel von Meßingdrath.

Das Werg aus dem Wandkamme dienet als Einschlag in die obengedachte grobe Leinwand von 3. bis 5. Ketten Ellen auf ein Pfund Flachs, oder als Aufzug zu grober Leinwand. Das obige Werg des Handkammes, giebt reinen und guten Flachs und Flachs-Leinewand; der kurze Kämmling wird Einschlag zu Sackleinwand, oder zu Lichtdochten gebrauchet. Den kurzen Kämmling oder Abgang in ein Baumwollenartiges Gespinste zu verwandlen, schlägt man den kurzen knotigen Kämmling wie die Wolle mit Stäben, um die Rinde davon zu scheiden, und nachher mit einem Schlägel, biß derselbe ganz weich wird; hierauf kochet man ihn in einer Aschenlauge, dergleichen man zum Garnauskochen gebrauchet, anderthalb Stunden in einem kupfernen Kessel; dann ein eiserner Kessel würde den Werg braun färben. Die Lauge muß reichlich über das Werg gehen, und das Feuer schwach seyn. Nachdem spület man den Kämmling in lauem Wasser aus, und nun kocht man denselben nochmals in frischer Lauge, in die man so viel Lothe Seife einquerlt, als man Pfunde Kämmling hat, noch eine Stunde.

End-

Endlich wird er in lauem Wasser rein gewaschen, getrocknet, wie Baumwolle gekratzt und wie diese gesponnen.

Den Hanf bearbeitet man zu feinem Leinewand und Kammertuche, auf eben die beschriebene Art, nur daß er um ein Drittheil Zeil länger gerollet werden muß.

Der Vortheil von der beschriebenen Verfahrungsart mit dem Flachse und Hanfe bestehet darinnen, daß aus 15. Pfunden ein Drittheil mehrer und längerer Flachs oder Hanf, als auf dem gewöhnlichen Wege herausgebracht wird; daß die Rispen feiner werden, und sich daraus feiner Garn spinnen läßt: daß der daraus gesponnene neue Faden, nach der Erfahrung um so viel dauerhafter wird, je feiner d. i. gleichartiger der Flachs gewesen. Anstatt daß man aus einem Liespfunde, (oder von 15 Pfunden) Flachs, nach der gemeinen Dörfer-Methode 8 bis 12 Pfund verworrenes oder grobes Werg zur groben Sack-Leinewand bekommt, gewinnet man durch das beschriebene Walzen und Kämmen, beynahe eben so viel Pfunde reines, feines Werg, so an der Anwendung dem besten Hechelflachse nichts nachgiebt. Das letzte kurze Werg beträgt von jedem Liespfunde, d. i. 15 Pfunde zwey bis vier Pfunde, je nachdem man den Flachs im Brechen, Rösten und Schwingen, mit Genauigkeit oder nachläßig behandelt hat; oder nachdem der Boden beschaffen gewesen. Die Holländer und Schweitzer finden den so berei-

bereiteten Hanf zu den Schiffseilen und Stricken sehr vortheilhaft. Hecheln von Eisendrath müssen vollkommen glatt und ohne Rostgrübchen seyn, und senkrecht und gleichweit gestachelt werden, wenn sie nicht viel Werg geben sollen, indem sich sonst die hindurch schwingende Fäden zerreissen, und den längsten Flachs abkürzen; daher ziehet man die Hecheln von Meßing vor. Die feinsten Hecheln zu holländischer Leinewand, streichet man vor dem Gebrauch mit gutem Baumöle und einer Federfahne an; hierdurch läuft der Flachs nicht nur freyer durch ihre Zähne hindurch, sondern er gewinnet auch etwas in der Gleichheit des Fadens, in der Geschwindigkeit auf der Spule, und in der Haltbarkeit bey dem Auslaugen in der Bleiche. Man giebt ihm gleichsam das Leinölartige wieder, was ihm die Wasserröstung vormals entwendete. Der augenscheinlichste Nutzen der jetzt erwähnten Methode macht sich endlich dadurch auffallend, daß man von einem Liespfund (15 Pfunden) so zubereiteten Flachses 120 Ellen holländisches Leinewand und drüber herausbringt.

Die Art den Oel- und Seidenflachs zu bereiten, von Waltison.

Auf Befehl des Königl. Schwedischen Reichs-Kommerzien-Collegii bekannt gemacht.

Aus groben breitfädigen harten langen Flachse seidenartigen feinen zu machen.

Der Auszug aus dieser Schrift ist folgender:

Der Oelflachs.

Ein Liespfund (15 Pfund) Flachs, wird in ganz kleine Docken abgetheilet, jede derselben drehet man feste zusammen ziehet die Enden durch das gedrehete wieder vor und rückwärts zurück, bis die Enden recht versteckt sind, und jede Docke wie ein ovales Päckchen anzusehen ist. Hierauf klopft man jede derselben mit einem harten hölzernen Schlägel auf einem glatten Steine, anfangs sanft, doch so, daß die Schläge neben an einander fallen, und keine Stelle ungetroffen bleibt, so lange, biß die etlichemal umgekehrte Docke inwendig ziemlich heiß, und von aussen steif und fett wird. Diese Schläge ziehen das ölige Wesen so ehedem die Saftgefäse in die Saamenköpfe hinauf leitete, an die Oberfläche des Flachses hinauf, und da jedes Saftröhrchen einer Pflanze aus einer Menge ihres gleichen Hohlfaßern wie die Thiermuskeln bestehet, so werden die Flachsfäden in die kleinste Bestandfäserchen durch diese Erschütterung zerfasert, und ihr öhlicher Bestandtheil gleich vertheilt, und durch ein ähnliches Pflanzenöhl nachgehends vermehret.

Nach den Schlägen läßt man die Docken erkalten, man löset ihr Geflechte auf, und hechelt sie erst auf der groben, und dann auf den Stuffenweise feinern Hecheln, wenn er recht fein werden soll. Diese vielerley Hecheln müssen 14 Zoll lang, und 4 Zoll breit seyn. Die Stacheln der gröbsten sind polirt, stählern und einen

einen Finger lang, und ziemlich stark. Die folgenden nehmen in allen Proportionen in so weit ab, daß die vierte oder feinste Hechel von den feinsten Nähnadeln gemacht zu seyn scheinet. Die Bank auf welcher die 4 Hecheln befestiget werden, hängt der Länge nach vorwärts etwas schief nieder. Auf diesen hechelt man die Docken nach der Reihe der Hecheln, indem man erst die Dockenspitzen in jede Hechel hineinwirft, eine Fingerbreite verlängert, um die lange Fäden nicht zu Werg zu kräuseln. Breite Hecheln breiten den Flachs besser aus, und durch lange Stacheln lauft er mit einmal ohne abgesetzte kurze Züge frey hindurch. Das Gegentheil leisten kurze Stacheln und Hecheln, und es müssen die Hechlerinnen die Finger so oft wechseln, als sie die Docken umwenden. Bey jedem Hecheln muß man nach drey oder vier Durchzügen, das an der Hechel zurückbleibende herausnehmen, und die lange Fäden davon absondern; dann nur kurze Enden oder Fadenfragmente gehören für das Werg. Der gehechelte Flachs wird von neuem in kleine Docken abgetheilt, deren jede auf folgende Art geöhlt werden muß. Zu einem Liespfund (15 Pfunde) Flachs mischet man in einer verzinnten Pfanne ein Quart Flußwasser, und ein halbes Quart Baumöhl, so nicht stinkt, oder alt ist. Zu diesem Mengsel schabt man ein Viertel frischen Talch oder Unschlitt. Alles kocht so lange, biß das Wasser verrauchet ist. Und diese Flachssalbe verwahret man in einem verstopften Glase. Davon streiche man mit ei-

ner Feder in beide hohle Hände nach Gutdünken, man ziehet jede Docke durch die Hände, und diese saugen etwas Oel in sich. Indem man sie nun so weit sie ausser der Hand hängen, durch eine steife Kopfbürste nach den Fäden bürstet, so trennen sich die Fasern von einander, und das Werg wird nebst den Schäben losgestrichen. Die feinste Hechel kann statt der Bürste dazu dienen. Dieses wäre nun ein kleiner Ersatz für die Wasserröstung und Prügel, durch den Anstrich von einer heilenden Flachspomade. Bey der ganzen Hechelarbeit wird die Flachsdocke um den zweiten Finger der linken Hand geschlungen, und mit den Daumen fest gehalten. Selbst das auf diese Art fein gemachte Werg dienet zu feinem Gespinnste. Ich finde in diesem Verfahren nichts widersinniges. Der Flachs legt ebenfalls seine Sprödigkeit ab, und wird unter den Fingern schmelzend und schmachtend und gewinnet an Haltbarkeit. Nunmehr steige ich zu seiner höchsten Veredelung hinauf, indem ich das Mittel lehre ihn in Nationalseide zu verwandlen.

Seidenflachs, oder Nationalseide zu bereiten.

Auf ein Liespfund (15 Pfund) Flachs, rechnet man ein Achttheil einer Tonne Birckenasche, oder besser Asche von Weidenrinden. Von dieser Asche macht man auf die gewöhnliche Art eine starcke kalte Lauge. Man macht den

den Flachs, der zur Pflantzenseide werden soll, zu kleinen Docken, deren Enden man in einer groben Hechel einschlägt, um sie in Ordnung zu erhalten. Man unterbindet die Mitte einer jeden Docke mit Garn, und läßt alle ordentlich 12 Stundenlang in kaltem Wasser weichen. Nachher wird das Wasser ausgedrückt; man legt sie eben so ordentlich in einen Keßel, übergießt sie mit der reinen durchgeseiheten Lauge völlig, und wenn nach einer Viertelstunde beynahe alle Lauge über dem Flachse, der auf Stroh liegt, damit er nicht anbrenne, weggedämpft ist; man wendet aber den Flachs etlichemal im Keßel, so wird er lau in kaltem Wasser abgespület, und wenn der Laugenkeßel ausgeleeret und mit Wasser gefüllt worden, so wirft man ein Pfund weise Seife, und so viel von der obigen Wachspomade hinzu, als ein Liespfund verlangt. Diese Mixtur schlägt man zu starckem Schaume, und alsdann läßt man den gewaschenen Flachs in dieser geschwächten Seifenlauge bey schwacher Wärme eine Viertelstunde bloß ziehen, ohne ihn zu kochen, und man wendet ihn, jedoch ohne ihn zu verwirren. Endlich muß man ihn in kaltem Wasser spülen, ausringen, die Fäden auflösen, und ausgebreitet an einer langsamen Wärme trocknen. Trocken macht man kleine Docken daraus, welche man auf die Art zusammenflicht, klopfet und hechelt, wie oben vom Oelflachs erzehlt worden, man unterläßt aber die Handpomade. Statt des vorigen Kochens, darf man

nur erwärmte Lauge etlichemal in den Zuber auf die Flachsschichten aufgießen, der vorher ein paar Stunden in kaltem Wasser gelegen, die Lauge etlichemal abzapfen, wieder aufgießen, und zuletzt etlichemal kaltes Wasser davon abzapfen. Den Flachs ringet man endlich in einer groben Leinewand aus, und hängt ihn zum trocknen hin, da er dann zuletzt mit einem ebenen Holze geklopft wird, oder noch beßer, mit mehr Schonung, in dünnen Wickeln auf der Waschrolle gerollet wird, die seine Lage nicht störet. Den gewaltzten Flachs schwingt man mit einem Holze, so nicht scharf, sondern 18 Zoll und größtentheils wie eine Brodschaufel abgerundet ist, damit er sich nicht um diese schwinge, zurückschlage, und die Fäden zerreißen, welches die flachen Schwingen thun. Hiebey hält man einigen Docken zugleich in den Hufeneisen-förmigen obern Ausschnitt des stehenden Schwingbretts hinein. Die Absicht ist, den durch die Rolle gequetschten, zusammenklebenden Flachs abzusondern, und zur Hechel vorzubereiten, wovon vorher bereits gedacht ist. Flußwasser ist zur Schaumseife weicher als das Brunnenwasser. Aus dem Werg kämmt man die lange Fäden, durch Wollkämme heraus. Das kurtze Kammwerg wird kartätschet, und zu groben Zeuge versponnen.

Aus dem auf beschriebene Art behandelten Flachse, erhält man zuverläßig vom Liespfunde (oder 15 Pfund) groben Flachses, so in

Schwe-

Schweden im Jahr 1751. 17 bis 20 Groschen galt, 7 bis 8 Pfund langfädigen Seidenflachs, und 9 Pfund Werg. Eine gute Spinnerinn liefert davon ein so feines Garn, daß von einem Pfunde bis 17 Ellen sechs viertel breiten Leinewand gewebt werden können. Welcher Nutzen von einer geringen Mühe! Ein solches Gespinste ersparet das Garnauslaugen, nebst der Bleichlauge; es ist genug, wenn man die Leinewand mit starkem Seifenschaume einbürstet.

Aus dem Reisejournale des Grafen von Lynar ersiehet man die Art, wie man in Italien den Hanf zu Kammertuche, und so schön, als den Persianischen, nach der Methode des Prinzen S. Severt bereitet. Man rauft dem Hanfe die Saamenköpfe und Unreinigkeiten ab, bindet ihn durch Bindfäden in 6 Löthige Gebinde, deren 10 man zur Wäsche mit einem dünnen Seile unterbindet. Diese legt man in eine Wanne, den stärksten Hanf unten, man deckt ein leinen Tuch darüber, und gießt folgende Lauge siedenheiß darauf. Zu 10 Pfunden Hanf von 16 Untzen, gehören 5 Pfunde Sodasaltz, und $2\frac{1}{2}$ Pfund frischer Kalck, welchen man einen ganzen Tag über, in Flußwasser zergehen läßt, umrühret, und 4 Stunden lang im Keßel kochen läßt, und so heiß über das über den Hanf gedeckte Tuch und den Hanf aufgießt. Man deckt die Wanne zu, um die Wärme beysammen zu erhalten. Nach Verlauf von 6 Stunden versucht man ob sich

der Hanf zu spinnartigen Fäden zerfaßern läßt, und alsdann ist er fertig; wo nicht, so zapft man die Lauge durch den Bodenzapfen ab, um sie warm zu machen, und eine Stunde lang wieder aufzugießen.

Nun wäscht man ihn in Flußwaßer, schmiert jedes Pfund Hanf, mit 3 Loth Seife, Bund für Bund ein, legt sie in die Wanne, und gießt heißes Wasser zur Bedeckung des Hanfes auf, läßt es 24 Stunden ruhig stehen, wäscht ihn rein und trocknet ihn. Denn wird er mit einer hölzernen Breche gebrochen, und dreymal mit kleinen Gebünden mit immer feineren Hecheln, wie der feinste Flachs gehechelt. Die erste Hechel giebt den längsten nnd stärcksten zur Kette; die zweite zum Einschlageu. Das Werg übergiebt man der Seidenkartätsche, wäscht es blos in Seifenwasser und verarbeitet es. Das Pfund dieses Hanfgarns verliert auf der Bleiche nur 2 Loth am Gewicht, der Flachs aber 8 Loth vom Pfunde. Nach der Berechnung aller Kosten, bekommt man aus den 10 Pfunden des Hanfes, nach dem Einlaugen, Hecheln und Kartätschen, da 2 Pfunde in der Lauge verlohren gehen, 4 Pfunde am ersten Hechelhanfe, 2 Pfunde des feinsten Hechelhanfes, und 2 Pfunde Weg, und der Vortheil bringt 50 auf 100 heraus.

Hallens Leinen-Manufaktur.

Eine

Eine andere Art den Flachs wie Seide zu machen.

Nimm einen Theil Kalck, und zwey bis drey Theile gute Asche, gieße Wasser darüber, laße es eine Nacht stehen, bis eine scharfe Lauge daraus worden, welche alsdann recht helle abgeseihet werden muß.

Sodann nimmt man von dem Flachs eine Handvoll auf einmal, verknüpfe solchen auf beiden Seiten, daß er sich nicht verwirre, in der Mitte aber breitet man ihn voneinander und leget ihn also in einen Kessel, in welchem zu unterst etwas Stroh darauf, aber ein Tuch gelegt worden; auf den Flachs wird wieder ein Tuch und abermals eine Lage Flachs ausgebreitet — Und so fort eine Lage um die andere bis der Kessel fast voll ist.

Darauf gießet man nun die abgeseihete Lauge über den eingelegten Flachs und läßet es etliche Stunden lang sieden; worauf man ihn heraus nimmt, und in frischem Wasser spület. Nach Befinden kann man diese Auskochung noch einmal wiederholen. Endlich wird der Flachs an der Luft getrocknet, nochmal gebrechet, geschwungen, fein zerrieben, hernach durch eine grobe, und endlich durch eine recht klare Hechel gezogen. Hiervon bekommt der Flachs einen schönen Glantz und Zärte im Haar. Das abgegangene Werg wird kartätschet, und wie die Baumwolle gekämmt, da es dann auf verschiedene nützliche

Weise zum unterfüttern anstatt der Baumwolle gebraucht werden kann.

Wieglebs Magie 1ter Band.

Folgende Bereitung thut vortreffliche Würckung, ich habe Flachs gesehen, welcher dadurch ungemein verbeßert worden ist: Erst macht man eine starcke Lauge von Holzasche, wie zum Bauchen gewöhnlich ist, und nimmt dann auf ein Pfund Flachs für 3 Kreutzer Venetianische Seife, für 2 Kreutzer gelbes Harz, für 2 Kreuzer Weißwurz, Sigillum Salomonis, oder Convallaria Polygonatum L. und zwey Händevoll Küchensalz: alles dieses wird zerschnitten, und gröblich pulverisirt in die Lauge gethan.

Der gehechelte Flachs, Werck, oder Hattig wird auf kleine runde Stöcke gewickelt, um das Verwirren zu verhüten, doch nicht zu dick und zu dicht auf einander, damit die Brühe durchdringen könne, so legt mans in die Brühe in einen Keßel, und läßt es 48 Stunden lang beitzen; anfänglich kann die Lauge etwas sieden, hernach aber ists genug, wenn sie nur heiß bleibt. Darauf spült man die Hölzer in kaltem Waßer ab, wickelt den Flachs ab, und legt ihn 6 Tage lang auf die Bleiche, wo er begoßen wird, wenn er trocken ist, dann bringt man ihn wieder auf die Hölzer, beitzt ihn abermal in obiger Lauge, und wäscht ihn wieder aus, so ist er fertig.

Jungs Fabrickenwissenschaft.

Der

Der Hanf wird auf folgende Art zubereitet, daß seine Fasern so zart und biegsam werden, wie die Fasern des feinsten Leins.

Verschiedene bestätigte und richtig befundene Versuche' haben gewiesen, daß sich der Faden des Hanfes schon in der Pflantze befindet, und ihn nicht erst die Kunst herfürbringt; die Rinde ist eine Art von natürlichem Faden-Gebinde, das man vom Stengel absondern muß; dieser Faden ist mit einer schmutzigen leinartigen Feuchtigkeit mit dem Stengel verbunden, und man nimmt verschiedene Arbeiten vor, ihn abzusondern. Die erste ist den Hanf zu rösten; die andere ihn zu brechen. Bißher hat man hierbey nur ein sehr unvollkommenes Verfahren beobachtet, und deswegen nur sehr schlechte Fäden bekommen. Will man aber die einfachen Arbeiten, die jetzo umständlich beschrieben werden sollen, nach einander vornehmen: so wird man ohne einige Vergrößerung der Kosten den vollkommensten Flachs erhalten, der auch dem besten Linnen nichts nachgeben wird. Noch mehr: Das Werg, das man bisher weggeworfen hat, läßt sich durch eine einfache Zurichtung in den Stand setzen, daß es Fäden giebt welche zu den schönsten Spitzen tauglich sind.

Man röstet den Hanf auf zweyerley Arten; Einmal leget man ihn ins Waßer, nach die-

diesem breitet man ihn auf dem Rasen aus, daß er von der Sonne beschienen werden kann, benetzt ihn von Zeit zu Zeit, und reibet ihn. Das anderemal wird er auch trocken auf dem Rasen ausgebreitet und also nur vom Thau befeuchtet. Ohne Zweifel muß man bey dem ersten Verfahren bleiben; das andere nimmt dem Hanfe seinen Gummi nicht hinlänglich, daß sich die Schaale von dem Stengel absondern ließe. Es ist unnöthig sich bey diesem Umstande lange aufzuhalten, das Wasser ist allein das gehörige Auflösungsmittel, und der Thau ist nicht zulänglich.

Das erste was man zu thun hat, ist sich mit einem zulänglich großen Behältniße zu versorgen, in welches man die ganze Hanferndte legen kann, darinnen durchnetzt zu werden. Wann der Hanf darein gelegt ist; so muß man sorgfältig den geringsten Anfang der Gährung beobachten, um alsdann ander Wasser aufzugießen; wie solches zu bewerckstelligen ist, wird die Uebung lehren. Hierinn bestehet die gantze Kunst des Röstens beim Hanfe; wegen der Fäulniß hat man nichts zu befürchten, der Faden faulet im Wasser nicht, aber wenn man die geringste Gährung erregt, so verbrennt er. Es wäre zu wünschen, daß sich wegen der Zeit, wie lange der Hanf im Wasser bleiben muß, bestimmte Regeln geben ließen, aber eine kleine Erfahrung wird hierinnen zulänglichen Unterricht ertheilen. Das aber ist nöthig zu wissen, daß die

Schaa-

Schaale am Stengel hängen bleibt, wenn man den Hanf nicht lange genug im Wasser läßt, diese Schaale giebt alsdann nur einen sehr harten Faden, der sich nicht wohl verarbeiten läßt. Läßt man aber den Hanf zu lange im Wasser, so schwächt man die Faßern allzusehr und sie behalten nicht Festigkeit genug sich nach der ganzen Länge des Stengels abziehen zu lassen; die Faßern werden alsdann reissen, und viele mit beträchtlichem Verluste an dem Holze hängen bleiben.

Ist man also versichert, daß der Hanf zulänglich geröstet ist; so muß man ihn aus dem Wasser nehmen, und ihn in der Sonne ausbreiten, wodurch man ihn vorbereiten wird, daß er sich sehr leicht brechen läßt. Es giebt auch zwey Arten die Schaale von dem Holze abzusondern: in einigen Ländern bricht man ihn, und in andern schälet man ihn. Die letzte Art ist vorzuziehen, weil sie die ganze Länge des Fadens enthält.

Wenn der Hanf geschälet ist, so ist das einzige noch übrig, was man so sehr verlangt, den Fasern so viele Biegsamkeit, so viele Feinheit, und selbst so vielen Glanz zu geben, als der Hanf fähig ist, um dadurch einen rechten guten Faden zu erhalten. Dieses so viel als möglich zu erlangen, theile man den Hanf in verschiedene Bunde, jedes ohngefehr ein Viertelpfund an Gewichte. Man binde jedes Bund in der Mitte mit Bindfaden zusammen; dieses ist

nöthig, damit sich der Faden nicht verwirre, indem man ihn handthieret. Diese Hanfbündel werfe man in eine Kufe welche der Menge des Hanfes gemäß ist, und Oeffnung hat, wie diejenige, deren man sich zum ordentlichen Laugenwaschen bedienet, damit man das Wasser desto leichter ändern kann. Hierinnen lasse man den Hanf mehr oder weniger weichen, und ändere das Wasser ohngefehr alle 24 Stunden. Vier, fünf oder sechs Tage werden zulänglich seyn, das noch übrige Gummi aufzulösen.

Wenn man den Hanf also durchnezt hat, so nehme man ihn aus dem Wasser und reibe ihn gelinde mit der Hand, nach diesem bringe man ihn in reines Wasser, bis er solches nicht mehr unrein macht, und das Wasser völlig klar wieder ablauft, wobey man in acht nehmen muß, den Hanf so wenig als möglich zu vermengen. Wenn die Fasern sich vermengten oder untereinander wickelten, so würden sie sich verwirren, und wenn man sie auf den Kamm brächte, würden sie reisen und sich verkürzen, welches sehr nachtheilig ist. Die Güte und Schönheit bestehen in seiner Feine, in der Biegsamkeit, in der Lange, und in seinem Glanze. Beobachtet man dieses erzählte ordentlich, so wird man Hanffasern erhalten, die fast der Seite gleichkommen, sie werden sich leicht absondern und theilen lassen, feiner werden, und sich so reinigen, und sich zu einer solchen Weise bringen lassen, ohne daß man

man gar viel Waschens dabey nöthig haben wird. Hat man durch die letzte Wäsche alle fremde Theile abgesondert, ist der Hanf zulänglich zertheilt und rein, und lauft das Wasser wieder hell ab, so nimmt man ihn mit der schon angezeigten Vorsichtigkeit, ihn nicht zu vermengen, heraus. Nach diesem bringt man ihn auf Stangen, die der Sonne so sehr als es sich thun läßt, ausgesetzt sind. Wenn er trokken ist, bringt man ihn vorsichtig zusammen, nimmt sich allemal in acht daß die Faßern nicht unter einander kommen.

Der Hanf wird, nachdem er so zubereitet ist, gelinde geschlagen, und nun darf man den Staub nicht mehr fürchten, dem sonst diejenige ausgesetzt sind, die den Hanf schlagen; dieser Staub ist sogar tödtlich, wenn er auf die Brust fällt. Eine so beschwerliche und gefährliche Arbeit wird durch dieses neue Verfahren erleichtert, und weniger schädlich gemacht. Nach diesem ist der Hanf zulänglich vorbereitet, daß er durch den Kamm gehen kann, man hat keinen Staub mehr zu befürchten, und wenn man sich enger Kämme, und treuer und guter geschickter Arbeiter bedienet; so wird man auch gehechelten Flachs erhalten, aus dem sich ein Faden von der besten Art machen läßt, selbst die Hanfköpfe, die man ordentlich wegwirft, werden nach diesem neuen Verfahren sehr fein, und diejenige, welche ihn zwirnen, haben den beschwerlichen leichten Staub nicht mehr zu fürchten.

Hamburgisches Magazin XXIter Band.

Anmerk. Man hat bemerkt, daß der Flachs wenn er auf einem grünen Rasen geröstet wird, weit zärter wird, als durch die Röstung im Wasser.

§. 8.

Auf eine vortheilhafte Art Talg oder Unschlichtlichter zu machen.

Man macht am besten die Unschlichtlichter dünn und nicht zu dick, und nimmt zu Dochten statt Baumwolle Werk, weil sie auf solche Art viel länger brennen.

Abhandlung der Schwedischen Academie der Wissenschaften, XXVIter Band.

§. 9.

Haushaltungs-Vortheile der Südhallonder.

Käse in Hopfen gelegt, bekommen einen angenehmen Geschmack und hält sich vor Würmern. Manche legen ihn in Birkenlauge.

Dem Hering der etwas angegangen ist, hilft man wenn man ihn ins Wasser legt, darinnen Erlenrinde geweichet worden, nachgehends ihn spaltet und räuchert, den schmeckt er wie Bückinge.

Die

Die Gänse sollen vor dem Fuchse sicher seyn, wenn man ihren Kopf mit Pech beschmieret.

Hühner werden geschwinde fett, wenn man ihnen kleine Bälle von zermalmeten Buchekkern giebt. Sie sollen sehr viel legen, wenn sie die Loosung vom Haasen bekommen.

Tannen wachsen schnell, wenn sie oft mit Seifenschaum begossen werden, der bey dem Waschen des Tuchs übrig bleibt.

Espen die in Gärten so verdrießlich sind, sollen ausgerottet werden, wenn man ein Loch schief in den Baum hinunter in den Kern bohret und etwas Salz dahin legt, wovon der Baum stirbt und die Wurzel vertrocknen sollen.

Abhandlung der Schwedischen Academie der Wissenschaften XXIIIter Band.

§. 10.

Das Fleisch sonderlich im Sommer lang zu erhalten.

Eine bewährte Art in der heissen Sommerzeit das Fleisch acht biß vierzehn Tage ohne Fäulniß zu erhalten ist diese: Daß man dasselbe in abgenommene saure Milch legt, und diese den ersten Tag zweymal, hernach aber

täglich einmal abgießt und erneuert. Es ziehet selbige das Blut aus und macht das Fleisch mürbe, läßt ihm aber seinen natürlichen Geschmack, auch sogar in der Brühe, wenn es vor dem Kochen wohl in frischen Wasser abgewaschen worden. Ja wann das Fleisch schon einigermassen angelauffen ist, benimmt ihn die Milch solches wieder, wenn sie auch nur eine Nacht darüber stehet.

Noch länger erhält sich das Fleisch, wenn man dasselbe in Zucker einmacht. Man darf hierzu nur Moscowode oder den gröbsten Hutzucker, ja so gar Syrup, den eingekochten Saft von Möhren, von Most, oder von den Stängeln des türkischen Weitzens nehmen. Der Zucker und die gedachten Säfte führen ein wenig fressendes Salz, als das gemeine Küchensalz bey sich, überziehen das Fleisch mit einem Balsam und verschliessen die Poros desselben, daß also die Luft weder von aussen hinein würken, noch die im innern verschlossene herausgehen, und eine Gährung verursachen kann. Diese Art des Einmachens ist eben nicht verschwenderisch, denn man kann das Wasser, womit das Fleisch abgespühlet und die Böckelbrühe, wieder sieden, und die Süßigkeit zu einem Syrup machen, der abermals zum Einmachen des Fleisches, oder bey dem Destilliren des Aquavits gebraucht werden kann. Wenn man das Fleisch, welches nicht sogleich verbraucht werden soll, bey heissen Tagen mit dem bekannten Salatkraute Dragun, reibt, so werden

die

die Schmeißfliegen von demselben abgehalten.

Auch erhält sich das Fleisch lange gut, wenn es mit Lachen Knoblauch oder frischen Brennnesseln umwickelt, oder in ein leinenes Tuch geschlagen, und entweder in trockenen Sand oder in Hirsenkörner eingepackt wird. Der Sand oder die Hirse kann in einem Kasten in eine trockene, luftige und kühle Kammer gesetzt werden. Noch ist es eine nicht zu verwerfende Art der Conservation des Fleisches, wenn man es gleich nach dem Einschlachten im Winter derb durchfrieren läßt, und alsdann zwischen Stroh im Kasten packt, die man an Orte stellt, wo weder Stubenwärme noch gelinde Witterung das Aufthauen des Fleisches veranlassen könnte. Ein Stück Fleisch muß bey dieser Erhaltungsart das andere nicht unmittelbar berühren, welches auch bey dem Aufhängen in Kellern oder auf den Boden wohl zu beobachten ist, weil dadurch sowohl, als auch wenn das Fleisch im hängen oder liegen in freyer Luft, mit einer Seite an einer Wand u. d. gl. anstößt, demselben ein übler Nebengeschmack mitgetheilet wird.

Von Schütz Auszug aus Krünitz Oec. Tech. Encyclopädie, 4ter Theil.

§. 11.

Eine jede Butter der holländischen gleich zu machen.

Man säubert in dieser Absicht ein Pfund etwas alten holländischen Käß von allen Unrei-

reinigkeiten, rühret ihn mit etwas Sahne recht klein, und vermischt diese Sahne mit dem aufgelößten Käße mit so viel anderer Sahne, als zu acht Pfund Butter erfordert wird. Wenn man diese sodann buttert, so erhält man eine sehr wohlschmeckende fette Butter, die der Holländischen ähnlich ist.

Von Schütz Auszug aus Krünitz Encyclopädie, 2ter Theil.

§. 12.

Die Butter zu reinigen daß man solche lange aufbewahren kann.

Man nehme in der allerbesten Jahreszeit (als im Maymonat) rechte gute frische bereitete Butter, welche so gewaschen worden, daß sie das Wasser gar nicht trübe macht, lege solche in ein Gefäß von Glaß, Stein oder Porcelain, welches gleich weit und hoch ist, so daß 2 bis 4 Zoll leer bleiben. Dieses Gefäß mit Butter stellt man in ein anderes mit kaltem Wasser angefülltes Gefäß, doch so daß das Wasser ausserhalb etwas höher stehe, als inwendig im Gefäß die Butter reicht.

Das Buttergefäß decke man mit etwas schwerem zu, damit das Wasser es nicht umstoßt. Alsdann lege man unter das Gefäß mit Wasser heisse Glut und Asche, damit das Wasser ganz langsam laulicht, und erst nach drey Stunden milch warm werde. In dieser Milchwär-

wärme erhalte man das Gefäß noch 4 biß 6 Stunden, hüte sich aber, daß man das Wasser ja nicht heisser mache. Ein Therometer kan hierbey zum Maßstabe dienen. Nach der dritten Stunde wird die Butter allmählig anfangen zu schmelzen, und endlich in der vierten, fünften und sechsten Stunde so zergehen, wie ein weisses Baumöhl in der Wärme zu schmelzen anfängt. Man wird sodann sehen, wie die schleimigten Unreinigkeiten sich nach und nach zu Boden setzt und dichte wird. In der achten und neunten Stunde wird die Butter insgemein so klar und durchsichtig, daß man gar keine Unreinigkeit sich zu Boden setzen siehet. Hierauf nimmt man das Gefäß mit Butter aus dem Wasser, stellt es behände an einen kühlen Ort, und klopft noch 6 Minuten lang sanfte daran, damit sich die Unreinigkeit destomehr festsetze. Endlich gießt man die Butter ganz sachte ab, und filtrirt sie durch eine reine Leinwand, in dasjenige Gefäß, worinn man sie verwahren will, so wird sie in etlichen Stunden hart, und kann als frische Butte einige Jahre ohne Salz erhalten und verbraucht werden.

Von dieser gereinigten Butter, die ein wahres Oel vorstellt, und auch zu Salat zu gebrauchen ist, darf man kaum halb so viel, als von gewöhnlicher Butter an die Speisen thun. Das Wasser wodurch die Reinigung bewirkt werden soll, kann noch bequemer in die Milchwärme gesezt werden, wenn man anstatt Glut

und Asche darunter zu legen, warmes Wasser öfters zugießt, und so viel kaltgewordenes dagegen abzapfet oder ausschöpfet.

Will man aus dieser oder auch aus jeder gesalzenen Faßbutter, sogleich frische Tisch- oder Speisebutter machen, so darf man nur, nach Proportion der Maße, die man machen will, ein wenig frische Sahne nehmen, selbige dazu thun und die Maße damit durchkneten, und zerschlagen; und sodann Stückgen daraus formiren. Oder man nehme bey dem Buttern, wenn die Butter schon zusammen gehet, zwey oder dreymal so viel Butter als diejenige, welche man frisch zu bekommen vermuthet, thue sie zu der frischen ins Butterfaß, und bearbeite sie mit dieser auf gleiche Art.

Von Schütz Auszug aus Krünitz Encyclopädie, 2ter Band.

§. 13.

Den Kaffe von Martinique dermassen zu veredeln, daß er fast so gut schmeckt als der Levantische, und zugleich auch der Gesundheit unschädlicher wird.

Man nimmt ein Pfund Kaffebohnen, welche gebrannt werden sollen, schüttet sie in einen porcellanen Spülnapf, oder ein sonst wohl glassurtes Geschirr, gießt kochendes Wasser darauf, rühret die Bohnen einigemal herum, gießt das

das übelriechende Wasser nach einigen Minuten durch einen Durchschlag ab, schüttet die Bohnen in ein reines Tuch um ihnen die meisten Feuchtigkeiten zu benehmen, trocknet sie sodann auf Papier auf den Ofen, oder an der Sonne, und läßt sie hernach ganz schwach brennen.

Von Schütz Auszug aus Krünitz Encyclopädie, 8ter Theil.

§. 14.

Die Güte der Koffebohnen zu untersuchen, und denen von Seewasser verdorbenen Kaffebohnen den übeln Geschmack zu benehmen.

Wann das darauf gegossene warme Wasser eine Citronengelbe Farbe annimmt, ist der Kaffe gut, wird es aber grün oder braun, so hat derselbe Schaden gelitten.

Um nun denen vom Seewasser verdorbenen Kaffebohnen den übelen Geschmack zu benehmen, thut man bey dem Brennen auf jedes Pfund derselben, ein paar Zwiebeln, von welcher die äußere Schaale abgezogen worden, bey die Koffebohnen und brennet dieselben mit den Kaffebohnen. Die Zwiebeln ziehen einen sehr garstigen Geruch an sich, und die Bohnen werden von demselben befreyet, ohne im geringsten den Geschmack der Zwiebeln anzunehmen. Ein vorhergegangenes zweymaliges Waschen

der Bohnen, mit brühendem Wasser benimmt ihnen die vorgedachte Eigenschaft noch um so mehr.

Von Schütz Auszug aus Krünitz Encyclopädie, 8ter Theil.

§. 15.

Von dem Nutzen den Rocken zur Aussaat zu räuchern.

Es ist eine alte Gewohnheit kalten Rauch über den neuen Rocken gehen zu lassen, den man zur Aussaat bestimmt, in den Gedanken, die Raupen im Herbste abzuhalten, theils auch die Fruchtbarkeit zu vermehren.

Dieses Handthieren ist nur bey denen erfahrensten Hauswirthen gebräuchlich gewesen, der Nutzen davon hat sich am besten in Dörfern gewiesen, wo abgetheilte Aecker die Stücke welche mit geräuchertem Rocken besäet waren, von andern zu unterscheiden, verstattet haben.

Dieses Räuchern geschiehet in den Badstuben, da man den Rocken auf die Bank 1. 2. höchstens drey quer Finger hoch, legt. Man wählt alt verrottet Holz von Boden vom Pferden von Pferde- oder Viehställen den Ofen damit zu heitzen, so sparsam, daß die Wärme nicht viel stärker wird, als starke Sonnenwärme, aber so viel Rauch als möglich entstehet,

stehet. Nach Ablauf eines Tages ist meistens der Rocken zulänglich trocken, daß er unter den Zähnen knirschet, doch ohne trocken genug für die Mühle zu seyn, wenn er diese Zeit über nur 4 oder 5 mahl mit Schaufeln und Hacken ist umgeworfen worden.

Man muß ihm seine Zeit lassen einige Stunden zu erkalten, ehe man ihn säet, wenn alles gut gehen soll, und hat dieser neue Rocken einen Vorzug vor allem alten.

Damit man nicht den theuren trocknen Rocken von andern Orten kaufen muß, kann jeder Haußwirth im Herbste eine begehrte Tonnenzahl solches getrockneten Rocken aufs andere Jahr aufheben, da er leichter handiret und gewartet wird, ohne auf dem Boden bis zur Saatzeit Schaden zu nehmen.

Die welche Malzdörren haben, können so viel als sie bedürfen mit geringer Mühe trocknen, aber in Badstuben gehet es etwas langsamer wenn die Aussaat bald geschehen soll; weil da zu wenig Raum ist.

Abhandlung der Schwedischen Akademie der Wissenschaften, XXXIVter Band.

§ 16.

Versuch guten Rocken zu erziehen und zu erhalten.

Man hat wahrgenommen, daß wenn man auswärtigen guten Rocken zur Saat sich ange-

geschaft hat, derselbe dennoch jährlich an seiner Güte verringert und bald wieder ausgeartet ist.

Man hat dagegen wahrgenommen, daß der Pohlnische sowohl als anderer Rocken, wenn er in Schweden gesäet wird, sich wieder erholet, imgleichen, daß wo solcher nur jedes Jahr oder höchstens 2 Jahre nach einander, auf einem und demselben Acker mittler Zeit aber jedes zweyte, oder höchstens jedes 3te Jahr in Schweden gesäet worden, man dabey würcklich befunden, daß derselbe beständig bey seiner guten Art und Fruchtbarkeit erhalten worden.

Abhandlung der Schwedischen Akademie der Wissenschaften, 2ter Band.

§. 17.

Versuch aus Hopfenreben Garn zu machen.

Nachdem der Hopfen abgepflückt ist, muß man alle Blätter genau ablesen; darnach werden die Rancken geröstet, welches auf verschiedene Art geschiehet. Die beste Art, hält man dafür, sey, wenn man die Rancken in fließend Wasser legt nach dem Rösten, welches alles bald abspület, was durch das Rösten losgemacht wird, und dieses hält man für die beste Art. Manche laßen sie erst einige Nächte im Thau liegen, ehe sie das Rösten anfangen, und dieses soll auch seine gute Würckung haben. Nachdem werden die Ran-

Rancken an der Luft getrocknet, auf der Tenne getroschen, wieder im Backofen getrocknet, endlich gebrochen, und übrigens wie Lein oder Hanf handthiret.

Hierbey ist zu merken, daß die Rancken hiervon so fein werden können als Hanf, wenn man sie recht röstet. Es scheinet die beste Art die Rancken auf solchen Dächern zu rösten, wovon ein warmer Dunst unter dem Schnee den Winter über aufsteigt. Auch ist es nöthig diese lange Rancken zu zerschneiden, sonsten sind sie schwer zu schwingen, und unbehülflich bey dem hecheln. Aber doch kann man sie bisher nicht zur rechten Weiße bringen, doch sind dagegen die daraus gewebte Sachen viel stärker, als von Lein oder Hanf, wie die Rancke auch an sich viel zäher sind; denn die Erfahrung lehret, daß das Bleichen allezeit die Waare frißt. Gleichwohl kann man diesen Leinwand zu allerley Gebrauch anwenden, dazu sie eben nicht so weiß seyn muß, und statt dessen kann man eine Farbe darauf bringen. Besonders ist dieses Gewebe sehr dienlich für Bauren zu Sackleinwand, Hemtern, Schlepp-Kleidern und zu Stricken; aber zu Fischer-Geräthschaft dient es nicht länger als ein Jahr, weil man auch verspüret hat, daß sich die Fische davor scheuen.

Abhandlung der Schwedischen Akademie der Wissenschaften, XIIter Band.

§. 18.

18.

Eine Erfindung dem Erfrieren der Bäume vorzubeugen.

Dies geschiehet wenn man die Blätter der Bäume etwas frühzeitiger als sie sonst abzufallen pflegen abpflücket; man muß aber dabey die Vorsicht gebrauchen, daß man nicht auf einmal alle Blätter abpflücket, (denn so könnte der Baum aus andern Ursachen verderben) sondern iedesmal und nach Gutbefinden etwas, doch so, daß der größte Theil herunter kommt bevor sie von selbst abfallen. Man muß die Abpflückung auch behutsam vornehmen, damit die Knospen, die im folgenden Jahr Laub bringen sollen, nicht abgerißen werden.

Die rechte Zeit hierzu muß bey jeder Gattung von Bäumen durch absonderliche Proben erforscht werden: Denn solches muß bey denen früher geschehen, die wäßriger sind als andere.

Abhandlung der Schwedischen Akademie der Wissenschaften, Iter Band.

Noch ein gutes und zuverläßiges Mittel gegen das Erfrieren der Bäume ist folgendes:

Dieses leichte Mittel bedienet man sich mit gutem Erfolge insonderheit in solchen Gegenden, wo der Nußbaum wegen des Frostes schon schwer zu erhalten: Man leget in die Krone des

des Baums, nach Beschaffenheit wie sich die Aeste in Zwisel vertheilen, einen oder mehrere Kieselsteine; und der gemeine Mann behauptet, daß dieses das beste Verwahrungsmittel wider das Erfrieren sey, womit auch die Erfahrung übereinstimmet. Der Grund davon liegt in der Bedeckung derjenigen Theile des Baumes, wo sich die Regentropfen am häufigsten sammlen, und auf den Stamm des Baumes herabtriefen. Es wird also eine jede andere Bedeckung mit Steinen oder Brettern eben die Würckung thun; dann überhaupt ist es nicht gut, daß man zwischen den Aesten viel Näße sich sammlen läßt, wofern man es nur auf irgend eine Weiße abwenden kann. Insonderheit ist dieses bey solchen Bäumen nöthig, welche wegen Mangel der freien Luft nicht so leicht vom Regen und Schneewasser abtrocknen können.

Schütz Auszug aus Krünitz Encyclopädie Iter Theil.

§. 19.

Von denen Ursachen weswegen etliche zarte Gewächse in manchen Winter erfrieren, und wie diesem zuvor zu kommen ist.

Es geschiehet oft, daß in vielen Wintern manche zarte Gemüßarten, als Kohl, Salade, Spinade, Spargen u. d. g. wie auch zarte Blumen-Gattungen, als Graßblumen, Goldlack, Violen ec. erfrieren und verderben; hin-

hingegen auch in manchen Winter gut bleiben. Die Ursache dieses Verderbens ist nicht allein die Kälte, sondern wann solche von der Sonne wieder aufthauen, nachdem sie gefroren gewesen, wie auch, wenn solche von Regen benetzt werden, und hernach wieder frieren, dann aus diesen Ursachen geschiehet es, daß inwendig ihre zarte Fäßerchen zerspringen, welches die Ursache ihres Verderbens ist. Es sind also diese zarte Pflantzen des Winters durch mit Schnee, Stroh, Brettern u. d. g. gegen die Sonne und Regen zu bedecken, um ihrem Verderben zuvor zu kommen.

Rathlef auserlesene Abhandlung aus dem Hannöverischen Magazin, IIter Band.

§. 20.
Anstatt des Hanfes und Flachses wildwachsende Pflantzen zu gebrauchen.

1) Die Schwalbenwurz, asclepias vincetoxicum hirundinaria, so auf grobsandigen Bergen zwey Fuß hoch wächset. Bloß die Ziegen benagen die Spitzen. Die Eyrund zugespitzten Blätter sind fast Hertzförmig, und stehen paarweiß einander gegenüber. Aus den Blattwinckeln tragen die lange Stengel kleine weiße Blumen. Die gantze Pflantze ist von eckelhaftem Geruche und Geschmacke, und also innerlich verdächtig, verschafft aber einen schönen Flachs, der häufiger und nicht so zärtlich ist als der gemeine Lein. Sie perenni-

niret etliche Jahre von der Wurtzel auf. Sie wird kurtz nach der Rocken-Erndte geschnitten, und alsdann dienet auch ihre Saamen-Kapselseide Polstern damit auszustopfen.

Die abgeschnittnen Stengel werden getrocknet, und auf Rasen in der Sonne und Feuchtigkeit ausgebreitet; um den Bast abzusondern; wenn dieser losgeweicht, so ist es Zeit, die Stengel vom Felde zu nehmen, abzutrocknen, und wie Flachs zu brechen. Sie werden zwar von der Röstung immer weißer, allein die Fäden verlieren von ihrer Festigkeit; sie werden im Winter Kreidenweiß, aber die gelbliche Farbe ist die rechte Röstung. Vor der Breche, werden die Stengel geschlagen.

Die Fortpflantzung geschiehet am besten durch die Wurtzel in Heidenerde, an Anhöhen, die gegen die Sonne liegt. Im Frühling bedeckt man die Wurtzel mit Laub.

2) **Thurnkraut, Waldkohl**, turritis Glabra L. wächst in schwartzer Sanderde auf Bergrücken und trockenen Weiden und Aeckern. Diese Jahrpflantze, welche auf Aeckern mit Lebhaftigkeit wächset, reift nach dem Rocken; der Stengel wächst anderthalb Fuß hoch und einfach, und ist gantz mit glatten etwas grauen Blättern, die ohne Stiele sind, bedecket. Die kleine Blumen sind grün, und die Schode drey Zoll lang. Das Kraut schmeckt wie Kreße, und ist bey den Schaafen beliebt.

Man

Man behandelt das Thurnkraut völlig wie den Flachs.

3) Die große Brenneßel urtica dioica L. der davon gesponnene Flachs dient sogar zu Neßeltuch. Sie wächst an Zäunen und Gärten, und blühet im Julius, der Stengel ist viereckigt, und in fetten Boden wohl Mannshoch. Die Wurtzel eines jeden brennenden Haars ist ein Bläßchen voller scharfen Flüssigkeit. Die Neßel perrennirt jährlich aus ihrer Wurtzel. Nur die Kühe genießen die obersten Spitzen der Neßel. Man pflüge ihren Boden auf, und wenn die unterste Blätter anfangen schwartz zu werden, so ist es Zeit die Stengel abzuschneiden.

Wann die Neßelstengel getrocknet sind, so röstet man sie auf Rasen oder in Wasser, wie den Hanf, und die Röstung ist hinlänglich, wenn die Fäden weißgelb werden. Man sontirt die Dicke und Dünne Stengel besonders um jede besonders zu rösten. Die groben werden vor der Breche mit Holtzschlägeln geklopft; mit den feinen verfährt man wie bey dem Flachse, indem man die Gelencke vorsichtig klopft, damit die Fäden daselbst nicht zerbrechen, sondern ganz bleiben. Indessen ist das Neßeltuch ein Gewebe von zarter Baumwolle und nicht von Neßeln, deren Leinewand keine Manschetten liefert.

4) Der Hopfen, humulus lupulus, liefert keinen Flachs zu Nesseltuch, sondern nur zu Säcken, Pferdedecken, Stricken. Man zerschnei-

schneide die abgenommene Rancken zu zweyelliger Länge, und sortire die dicke, dünne und die Seitenrancken in besondere Haufen, man klopft ihre Spiralwindungen mit einem Schlägel gerade und vorsichtig an den Gelencken, so bleiben sie auf der Erde unter dem Schnee den Winter über liegen. Wenn sie gelblich geworden, und sich vom Baste ablösen lassen, alsdann nimmt man sie von der Erde um sie zu trocknen, zu dreschen, zu brechen, und wie Hanf zu behandeln. Die Fäden sind so fein als Hanf.

5) Die Käsepapeln, Malva rodunta, wachsen an Straßen von anderthalb Fuß hohen Stengeln, die meist liegen, und weißlicher Blume voller rothen Adern. Man trockene das Kraut, denn röste man es in Wasser, bis der Stengel beym geringsten Drucke einen Schleim macht, den man abstreicht. Wenn es halb trocken geworden, so reibe man es zwischen den Fingern, bis sich seine zarte Fäden zeigen, die man nachher trocknet, bis sie weiß und spinnbar werden, denn sie vertragen blos das Reiben und nicht das Brechen.

Hollberger legte im Jahr 1774 von diesen Materien der Schwedischen Akademie der Wissenschaften im 36 Bande ihrer Abhandl. Flachs-Proben vor. Die Schwalbenwurtz und das Thurnkraut gaben Fäden zu einer halben Elle lang, und bisweilen noch län-

ger, Gipfel und Wurtzel ungerechnet. Nesseln gaben bis zweyelligen Flachs, und der von Hopfenrancken wird so lang, als man will.

Der perennirende Lein, oder Siberischer Flachs (Winterflachs.) Dieses seit einigen Jahren auch in Teutschland bekannte und leicht bey uns zu naturalisirende Feldgewächse, hält einige Winter in der Erde aus, und sproßt von selbst wieder aus; diese Sprößlinge bleiben wie bey uns der braune Kohl unter dem Schnee grün, und wachsen im Frühjahr weiter fort ohne ein Blatt abzuwerffen. Der Trieb dieser Pflantze ist so vegetirend, daß gegen dreißig vollkommene Halme aus einer Wurzel hinaufsteigen. Sie geräth in sandgemengten Boden, welcher nicht zu hoch und trocken ist. Der daraus gewonnene Flachs hat wenigstens die Stärke des gemeinen Leins.

Nach dem Ritter von Linnäus, hat sie das Ansehen des gemeinen Leins, nur daß sie noch einmal so hoch wächst; ihre Blume ist größer, der Halm ästiger, die Wurtzel perrennirend: Von Bialke hat sie zuerst in Schweden eingeführet. Schreber hat sie in Deutschland im kleinen versucht, und er giebt davon folgenden Bericht. Er säete die verschriebene Körner gegen das Ende des Junius, in ungedüngte doch lockere Gartenerde dünne aus, weil sich die Pflantze sehr

be-

staudet. Die Vergleichung genauer zu treffen, würde eben so viel Land zugleich mit dem gemeinen Leine besäet Eilf Tage nachher gieng der gemeine eintzeln; aber erst in der vierten Woche der Sibirische, nach einem durchdringenden Regen, ob er gleich bey trockenem Wetter begoßen worden, mit zwey runden Wurzelblättern, wie der gemeine auf. Ueber die Hälfte des Saamens mußte taub gewesen seyn. Hieraus scheint man folgen zu können, daß der Winter-Lein zur Zeit unseres Frühlings in die Erde gebracht werden müsse, und Näße verlange.

Die Wurzel des fremden ist zaserig, des gemeinen einfach. Die erste treibet bald Nebenhalme, und bestaudet sich. Das jäten in der vierten Woche nach dem Aussäen, schadet seiner Wurzel weniger, weil sie die Pflantze fester hält. Seine Halme sind dunckelgrün wie die Blätter; da der gemeine im Sandboden hellgrün, in fetter oder gedüngter Erde aber, fast eben so dunckelgrün ist. Der Sibirische ragte über den gemeinen fast über ein Drittheil hervor; seine Hälme fühlen sich härter und holziger an. Die Blätter des Fremden sind schmäler und länger, stehen dichter, und mit der Blüte horizontal, am gemeinen kehren sich die Blätter gegen die Blume hinauf.

Der Jährige blühet in der sechsten Woche, und der Winter-Lein ebenfalls, nach

nem Auskeinem zurechnen. Beiden ihre Blumen sind fünfblätterig. Die Blume des Fremden riechet wie eine Kornblume, des gemeinen aber riechet gar nicht Die Farbe des gemeinen ist von aussen blaßblau, inwendig himmelblau und geädert; am fremdem ist alles einerley, nur höher oder mehr colorirt, und die Blume größer Der gemeine läßt sie schon am ersten Abend fallen, der Fremde nicht. Beide Kelche sind hellgrün und fünfblätterig. Die eheliche Familie ist einerley, oder fünffach. Doch sind die Saamen-Kapseln mehr als einmal größer am gemeinen; an beiden aber unten breitrund, in der Mitte kugelich, oben spitz Jede Art bringt 10 Saamen in fünf gestreiften Kammern. Die Farbe des perrennirenden ist glänzende Schwärtze, und an Größe halbmal kleiner; des gemeinen Farbe ist bald ein glänzendes Hell -- bald Dunckelbraun. Der gemeine reift in der zwölften Woche, sein Halm färbt sich gelb, er läßt die Blätter fallen, und die Saamengehäuße werden hellbraun; alsdann ziehet man ihn mit der Wurzel aus. Bey ähnlicher Farbe wird der fremde reif, aber man schneidet ihn über der Wurzel ab, die bald wieder aussproßet und überwintert. Aller Leinsaame gewinnt bey der Wanderung aus kälteren Gegenden in wärmere. Dieses bestättigten die deutschen Versuche mit dem Leinwechsel, der von wärmeren Gegenden in kältere verpflantzt, sich verlieret. Hierdurch empfiehlt sich also der Sibirische, dessen Vaterland so kalt

kalt ist, daß man sogar im Sommer einige Fuß tief in der Erde Eiß antrift. Doch ich besinne mich, daß dieser selbst den Einwohnern Siberiens unbekannte Winterlein, (denn Siberien säet weder Hanf noch Lein) nur in den südlichen Gegenden dieses Landes doch häufig wächst Die Tartarn tragen Baumwollene Hembter. Bisweilen blühet er erst im zweiten Jahre, und die Stauden legen sich; bisweilen wird er fünf Fuß hoch und zwar in trocknen Jahren. Zu Anfang des Septembers schneidet man den holzigen Stamm mit scharfen Messern ab. Wie viel ließen sich durch den perrennirenden Leinacker, durch die Menge Flachs die man ebenfalls durch die Kunst verfeinern könnte u. s. w. gewinnen, wenn man diesen Winterflachs, der mir ohnfehlbar bey der Zärtlichkeit unsers Weichlings etliche Bogen Papier ersparet haben würde, bey uns naturalisiren wollte.

Hallens Leinen-Manufactur.

§. 21.

Erbauung der Pflantzen-Seide.

Unter andern Gewächsen die einen Oeconomischen Nutzen gewähren können, verdient auch die Seidenpflantze (Apocynum Asclepias syriaca L. Aufmerksamkeit Die Pflantze ist perrennirend, und wurzelt sich wie Unkraut so leicht ein, daß sie kaum auszurotten

ist. Die Wurzel ähnlicht den Spargenwurzeln, treibt einen 5 bis 8 Fuß hohen Stengel, der wohl einen Daumen starck werden kann, und im grünen Zustande sowohl als das Kraut einen milchigten, aber scharfen und äzenden Saft enthält. Im August erscheinen die Blumen Büschelweiß, 3 bis 5 und mehrere an einem Stengel, und gleichen an Gestalt, Farbe und Geruch, den Tuberrosen. Nach der Blüte kommt eine Schote herfür, die den Schoten der Saubohne sehr ähnlich ist, dem auch das gantze Gewächs sehr gleichet, nur mit dem Unterschiede, daß die Stengel und Schoten des Apocynum nicht schwartz wie bey jenen, sondern grau werden; daher die Pflantzen auch grauer Hundskohl genannt wird. Ein jeder Stengel kann 20 bis 40 Schoten tragen, die gantz gepfropft voll Seide und Saamen stecken. Die Seide siehet weißgelb aus, wenn sie recht reif ist, unreif aber gelb. Sie ist höchstens ein bis zwey Zoll lang, und sitzt auf dem keimenden Ende des Saamens; oben breiten sich die höchst feinen, weichen und glänzenden Haare der Seide aus, und unten sind sie auf dem Saamen in einem Knopfe ganz nahe zusammen vereinigt. Wenn die gantze Schote reif und dürr ist, geht auch die Seide gerne von dem Saamen ab.

Sie liebt einen lockeren, sandigten und etwas feuchten Boden, der den Nordwinden nicht ausgesetzt ist, und in den Frühlings- und

Som-

Sommer-Monathen, etlichemal gepflüget, gedüngt, und vom Unkraute gesäubert wird; und darauf werden im October die Pflantzen Reihenweiße, wenigstens 2 Fuß weit von einander eingelegt. Wenn sie im folgenden Jahre etwa einen halben Fuß hoch sind, wird zu Ende des May oder im Junius, nach einem starcken Regen, das Land zum erstenmale durch Hacken vom Unkraute gereiniget, und dies bis Michaelis wohl dreymal wiederholet. Auch muß jährlich im ersten Herbst und im späten Frühling die junge Brut, deren Vermehrung die Hauptstöcke sehr schwächt, abgesetzt werden, weil in solcher Jahrszeit die Verwundung der Wurzel und das Auslauffen des Milchsaftes nichts schadet.

Sobald die Hauptstengel ihre Blumen zeigen, werden die Nebenstengel bis auf die Hälfte eingeknickt und nach der Vertrocknung abgeschnitten. Eben so verfähret man auch mit der Spitze der Hauptstängel, wenn die 4 oder 5 untersten Blumenbüschel abgeblühet und Früchte angesezt haben. Diese fangen gemeiniglich im August zu reifen an, indem ihre äußere hautige Schaale welche gelb und runzlich wird, und sich nach und nach öfnet, so daß man die Seide und den Saamen liegen siehet. Alsdann schneidet man immer um den andern und dritten Tag, bey trockner Witterung die reifen Früchte ab, und läßt sie im Schatten auf Strohhorden, oder Netzen vollends aufspringen; worauf die Seide

herausgenommen, vom Saamen gereiniget, in reine Siebe gebracht, sortirt und an einem trockenen Orte aufbewahret wird. Nach der Erndte werden die trockenen Stengel kurz über der Wurzel abgeschnitten, die ausgegangene durch junge Pflantzen ergäntzt, im November jährlich oder auch nur alle zwey Jahre mit Mist dünne bedeckt, und im folgenden Jahre das Land nach Art der Spargenbeete frühzeitig und vorsichtig umgegraben.

Diese Gewächsseide kommt der ächten Seide sehr nahe, nur daß sie höchstens 2 Zoll lang ist, und deßwegen auch nur nach Art Floretseide behandelt und gesponnen werden muß. Sie giebt auch schon vor sich ein festes Gespinnste, das durch Schlicht = Leim oder Haußblase noch mehr bevestigt werden kann; aber mit Wolle, feinen Haaren, oder Floretseide u. d. g. vermischt, lassen sich daraus Strümpfe, Mützen, Hüte, und allerhand andere Zeuge verfertigen, welche sich durch Güte und schönes Ansehen empfehlen. Es hat auch Prof. Gleditsch in Berlin durch solche Vermischungen ein gutes Garn erhalten, woraus Strümpfe gestrickt und geweben worden, die sehr fest und dicht gewesen sind, die stärckste Walcke vertragen, und die Güte und Feine der Englischen Kastorstrümpfe gehabt haben. Auch ist daraus ein so festes Gespinnste erhalten worden, daß Tuch, Rasch, Etamin, Serge de Rome, und eine besondere Art eines neuen Zeuges daraus zum Vorschein

schein gekommen, das zwischen Etamin und spannischen Tuche das Mittel gehalten, überaus fein und dicht gewesen, die stärkste Walke 16 Stunden lang ausgehalten, und nach der Zubereitung einen vollkommenen Seidenglanz bekommen haben.

Wiglebs Magie, IIter Band.

§. 22.

Versuch einen wahren Zucker aus hierländischen Pflanzen zu ziehen.

I. Man nehme eine gewisse Menge Zuckerwurzeln, von den besten die im October, November, December und selbst im Jenner reif worden sind; auch ist es gut, daß man sich sodann damit versiehet, so wie auch mit weißen Mangoldwurzeln und rothen Rüben, die zu eben der Zeit reif werden, damit man sie den Winter hindurch aufheben könne. Diese Zuckerwurzeln muß man ganz frisch in kleine Stücker schneiden und sie in einem eisernen oder steinernen Mörsel so dünn als möglich stossen; darauf thue man sie in ein leinenes Säcklein und drücke, vermittelst einer darzu bequemen Presse, den Saft heraus. Ueber die in dem Sack nach dieser Auspressung zurückgebliebene Wurzeln, gießt man ein wenig Wasser; (man muß aber wohl zusehen, daß es kalt seye,) also, daß sie wieder so viel Saft bekommen, als sie durch das erste Ausdrücken verlohren haben. Ist dieses geschehen, so ge-

het man aufs neue zur Auspressung dieser Mischung fort, was sie abgiebt, thut man zu dem vorigen. Man thut alles in gute und saubere Geschirre, und läßt es etwa 24 auch wohl 48 Stunden, es sey nun im Keller oder an einem andern kühlen Ort stehen, nur daß es nicht gefriere. Dies wird machen, daß sich dieser Saft setzt, er wird klar werden, und einen mehligen Staub, oder ein wenig Hefen unten auf den Boden fallen lassen. Hierauf schreitet man zu dem Abgiessen und Abseihen fort, indem man es entweder durch einen Seiher laufen läßt, oder nur das Klare abgiesset. Kurz zu sagen, das Hauptwerk bey diesem Versuch bestehet in der Läuterung durch den Bodensatz; denn wenn sich hierdurch nicht alles mehlartige wohl absondert, so wird man nie etwas anderst als ein zähes Wesen und keinen Zucker heraus bringen. Hieher gehören zwey wichtige Anmerkungen:

1) Daß man gewisse Maschinen hat, von verschiedener Art, die man mit gutem Fortgange zum Stossen brauchen kann.
2) Daß man das was übrig bleibt, nicht wegwerfen müsse.

II. Wenn die erste Läuterung durch das Setzen oder durch das Abseihen geschehen ist, so thut man den Saft in einen reinen meßingen oder küpfernen Topf, man macht Feuer darunter, und läßt ihn sieden, man nimmt die Unreinigkeiten, welche darauf schwimmen, mit

mit einem Schaumlöffel oben weg, und befördert die Läuterung noch weiter dadurch, daß man Eyerweiß hineinthut, (man kann dieses auch mit andern zähen Materien ausrichten, wenn man viel Saft zu läutern hat, z. E. mit Ochsenblut, ꝛc.) man nimmt den dicksten Schaum sodann nochmals weg, läßt den abgeschäumten Saft durch ein reines Tuch oder einen Seiher laufen, worauf dieser Saft ganz durchsichtig werden wird, wie ein heller Wein; nun muß man ihn in einen kleinen sauberen Topf wieder aufsieden, bis endlich nur ein kleiner Theil davon noch übrig ist, diesen thut man abermals in einen noch kleinern Topf, und so weiter, biß er zu einem ziemlich dicken Syrup wird, den man endlich in reine und bedeckte Gefäße thut, und an einem warmen Orte verwahret, auch kan man, wenn man von diesem Saft viel hat, selbigen des Winters durch den Frost concentriren.

III. Wenn man also diesen Saft auf besagte Weiße zu einem dicken Syrup hat ausdämpfen und ohngefehr ein halbes Jahr oder auch noch länger hat stehen lassen; so findet man Zucker in kleinen Cristallen inwendig häufig am Glase hängen. Sodann kommt es darauf an, wie man diese Zuckercristallen von der Unreinigkeit die ihnen unter der Gestalt des Syrups noch anhängt, säubern möge, welches angemein wohl von statten gehen wird, wenn man das Gefäß in heisses Wasser thut, denn sobald dieses Wasser heiß ist, wird

die

die in dem Gefäße enthaltene Mischung durch die Wärme flüßiger. Wenn dieser geschehen ist, muß man den Liquor mit den Cristallen in ein eisernes verzinntes oder erdenes Geschirr giessen, welches eine weite Mündung, einen engen Boden, und ringsum sowohl als im Boden verschiedene Löcher hat; dieses Geschirr setzt man in ein anderes, und verwahrt es bedeckt an einem mäßig warmen Orte, alsdann sondert sich das Syrupartige nach und nach ab, und rinnt Tropfenweiß in das untere Gefäß, was aber würklich salzigt daran ist, wenn es gleich noch etwas von Syrup an sich hat, dies bleibt im obern Gefäße. Der auf diese abgesonderte Syrup wird wieder an einen warmen Ort gesetzt; hängt sich nun aufs neue etwas erystallenes an, so kan man es auf die vorige Art dazu sammlen.

IV. Diesen rohen Zucker der nach Art des Syrups noch viel zähes an sich hat, kann man alsobald zwischen Löschpapier thun, welches in verschiedene Falten gebrochen, und unter der Presse ein wenig zusammen gedrückt worden, alsdann wird dieses Löschpapier noch vielen Saft an sich ziehen, und der Zucker wird etwas reiner werden.

V. Wenn man also diesen Zucker grossentheils von seiner Unreinigkeit gesäubert hat, so muß man ihm von neuem im Wasser zergehen lassen, und durch das Eyerweiß schäumen machen, damit sich die unreinen Theile die ihm noch anhän-

anhängen absondern. Man seihet ihn weiter durch ein rein leinen Tuch, und dieses also Abgeseihete läßt man zu einem dicken Syrup zusammen kochen: Sodann thut man ein wenig Wasser von ungelöschtem Kalch darunter, läßt es bey einem mäßigen Feuer noch etwas aufkochen, womit man fortfahren muß, biß sich der Saft in lange Fäden ziehet, wenn man etwas davon zwischen den Daumen und den Zeigefinger nimmt, und sie geschwind hintereinander auf und zuklappet. Sobald man diese Anzeige hat, muß alsbald der Zucker dem Feuer genommen und herumgerührt werden, biß er beynahe ausgekühlt und etwas dicker ist, hierauf thut man ihn in wohlgebrannte erdene Gefäße, die kegelförmig und oben in der Spitze mit einer einzigen Oeffnung versehen sind, die man mit einem hölzernen Stöpsel verstopft; man setzt noch ein weiteres Gefäß darüber, so daß keines von beyden weichen kan, und läßt alles an einem laulichten Orte beysammen stehen. Uebrigens ist zu bemerken, daß das Wasser von ungelöschten Kalche, welches man darunter thut, die unter dem Zucker befindliche schleimigte Theile einigermassen läutert, so daß diese also verdünnte Theile sich leichter absondern.

VI. Nach wenig Tagen werdet ihr diesen Zucker schon ziemlich hart und voller kleiner Cristallen finden; wenn er ohngefehr acht oder mehr Tage ausgeruhet hat, so muß man den Stöpsel, den man unten in die Spitze dieses kegelför-

gelförmigen Gefäßes gesteckt hatte, herausnehmen und die Oefnung frey lassen. Darauf kan man dieses Gefäß an einen mäßig warmen Ort setzen, so wird ein guter Theil süsser Syrup herauslaufen, den man ausdämpfen und cristallisiren lassen, oder auch wohl brauchen kann wie ordentlichen Zuckersyrup. Endlich fähret man etlichemal mit einem Pinsel, der in das Wasser von ungelöschten Kalch getaucht worden, über die Oberfläche des Zuckers, der sich an das irdene Gefäß angelegt hat, hin, indem dieses Wasser den Zucker durchdringt so nimmt es alle übrige Unreinigkeit und das was noch von Syrup zurück bleibt, mit sich hinweg, welches zusammen in das untere Gefäß fällt und zu dem vorigen Syrup gethan werden kann.

VII. Wenn man endlich diesen Zucker aus gedachtem Gefäß herausgenommen und wie rohen Zucker handthieret hat, wovon N. III. geordnet ist, so thut man ihn auf die N. IV. gezeigte Art in ein etlichemal übereinander gefaltetes und ein wenig gepreßtes Löschpapier, wo er nach und nach abtrocknet, sodann bekommt man einen Zucker, der dem besten gelben St. Thomaszucker ähnlich ist, den man auch Moscorad nennet. Der weisse Mangold giebt den meisten Zucker; dieser Zucker muß öfters aufgelöset, wie auch durch das Wasser vom ungelöschten Kalch genauer geläutert werden, daß er eine weisere Farbe bekommt.

VIII. In Ansehung der Scheidung des Zuckers vom weissen und rothen Mangold verfährt man eben so, wie bey den Zuckerwurzeln, nur ist anzumerken:

1) Daß man diese Wurzeln zuerst reiben muß, weil sie ungemein hart sind und zu schwer zu stossen seyn würden.

2) Daß sie keine so weisse auch nicht so viel Hefen geben, als die Zuckerwurzeln und daß dagegen der weisse Mangold weit mehr und viel reineren Zucker giebt, als die Zuckerwurzeln, gleichwohl ist auch dieser seiner Art nach reiner als der von rothen Mangold.

Das was von diesen Wurzeln sowohl als von den Zuckerwurzeln noch übrigbleibt, nachdem man sie ausgedrucket hat, hat auch noch seinen Nutzen, davon wir gleich reden wollen.

IX. Die Ueberbleibsel von den Zuckerwurzeln, nachdem man den Saft wie N. I. gelehret worden, aus diesen frischen und gestossenen Wurzeln herausgedruckt hat, worauf der erdartigste Theil der noch mit etwas süssem vermischt ist, übrig bleibt, anstatt nun, daß man diesen übergebliebenen Satz etwa wegwerfen möchte, muß man etwas heisses Wasser darunter schütten, biß es so dick wird als ein Brey, ein wenig weisse Bierhefen darunter thun, und es zu einer weinigten Gährung bringen, mit

die-

diesen Vortheilen wird man durch das Destilliren den hitzigsten Spiritus herausziehen können.

NB. Ob nun wohl diese Wurzeln allzeit Zucker geben, so kan es sich doch ungefehr zutragen, daß sie das eine Jahr mehr geben als das andere, nachdem nemlich die Zeit feucht oder trocken ist. Man muß auch auf die vollkommene Reife der Wurzeln Achtung geben. Gegen das Ende des October oder November sind sie am besten zum Zucker machen zu gebrauchen, ob man gleich auch aus allen Zuckerwurzeln die den Winter über unter der Erde gelegen haben, noch im May und Junius einen vortreflichen Zucker ausgezogen hat.

Hamburgisches Magazin VIter Band.

§. 23.

Die Saamen fremder Gewächse am sichersten zum Keimen zu bringen.

Hierzu bedienet man sich einiger irdenen glaßirten Schüsseln, um eine jede Art der Sämereyen in einer besondern Schüssel zu behandeln. Man lege ein leinenes Läppchen in die Schüssel, und darauf feuchtes Moos, welches man fortfähret naß zu erhalten. In das Moos streuet man die Saamen aus; und wenn der Saamen keimet, hebt man jedes Würzelgen, mittelst eines hölzernen Griffels

fels behutsam aus, um es in die durchgesiebte Erde eines Blumentopfs mit Geschicklichkeit einzulegen, oder vielmehr in die gesteckte Löcher fallen zu lassen. Die feinste Saamen säet man in geriebene verrottete Holzerde, so angefeuchtet worden, besonders von verwitterten Farrenkraute.

Hallens Magie, 2ter Theil.

§. 24.

Von Gewächsen ausser den Getreide, welche einen guten Brandewein geben, auch Syrup und Zuckermaterie enthalten.

Johannestrauben, sowohl die rothe als schwarze und weisse, geben einen wohlschmeckenden Brandwein. Ihn zu bekommen werden die Beeren zerdruckt und gähren mit ihren Schoten, man hilft der Gährung mit einem zugesetzten Ferment, daß sie schneller vor sich geht, obgleich die Beeren in gehöriger Wärme auch zur Gährung zu bringen sind. Der Johannesbeer-Strauch ist leicht zu pflanzen, nur mit abgeschnittenen Zweigen die man im Frühjahr in die Erde bringt, da sie dann fortwachsen, so lassen sich diese Büsche in grösserer Menge fortbringen, ohne viel Mühe und Kosten.

Rothe Rüben, geben Geist vermöge ihrer Zuckermaterie die sie in Ansehung ihrer Men-

ge enthalten, kocht man frische rothe Rüben im Wasser, daß sie zergehen, drückt man ferner die Brühe aus, und sondert sie so ab, und läßt sie nachdem einkochen, so bekommt man einen süssen Syrup.

Sie sind also für Brandweinbrennereyen von ausgezeichneten Nutzen, die Pflanze dauert nur 2 Jahr doch wächst die Wurzel in einem Sommer groß und füllt die Tonne, man kann die Wurzel auch bequem den Winter durch verwahren, nur muß man die nicht gefrieren lässen.

Mangold, (Betaricla,) eine Art rother Rüben, die destomehr verdient gepflanzt zu werden, da die Blätter in der Küche zu Speisen brauchbar sind, und in grösserer Menge gezogen, gute Weide fürs Vieh geben. Die Wurzeln enthalten Zuckermaterie noch in grösserer Menge als die vorigen. Jener rothen Rüben in ein halb Pfund getrocknete, giebt zwey und ein Quint Zucker; von eben so viel Mangoldwurzeln aber bekommt man ein ganzes Loth Zucker.

Möhren enthalten so viel Süßigkeit, so daß der ausgedruckte und eingekochte Saft dem Honig sehr nahe kommt; in Thüringischen richtet man eine andere Art Syrup zu, indem man die Möhren im Wasser zerkochen läßt, und nachdem die abgegossene Brühe verdickt worden, so wird daraus ein sehr wohlschmeckender Syrup, der bey Speisen eben die Dienste thut, wie der Zucker. Man kan hieraus leicht schlies-

schliessen, wie viel Geist diese Wurzeln geben werden, nachdem sie gehörig gegohren haben, sie lassen sich so leicht vermehren als die rothe Rüben, und geben im grossen angepflanzt, auch gut Futter für das Vieh. Kühe geben von ihnen viel Milch.

Zuckerwurzeln, (Sium siarum) die Wurzeln geben unter allen Wurzelgewächsen den mehresten Brandewein. Aus einem halben Pfund trockene Zuckerwurzeln bekommt man drey Quint herrlichen Zucker. Hierzu kommt, daß sie die strengste Winter aushalten, und im Herbst dürfen sie nicht aus der Erde genommen werden, sondern den Winter über können sie stehen bleiben, da man sie dann das nächste Frühjahr ausgräbt und braucht.

Pastinaken, diese haben einen ansehnlichen Theil vonZuckermaterie, der sich durch den süssen Geschmack in dieser Wurzel entdecket. Sie geben also einen guten Brandewein; der Anbau ist leicht. Diese haben mit den Zuckerwurzeln die Eigenschaft gemein, Kälte auszuhalten, daher sie auch über Winter bis nächstes Frühjahr in der Erde stehen können.

Hollunder, (Sambucces nigra) diese sollen einen guten Wein geben, folglich kann man durch geistige Gährung aus ihnen Brandewein bekommen.

Berberisbeeren, (Sauerling oder Sauerdorn), geben einen guten Brandewein, wenn

sie wie Most behandelt, und zur Gährung gebracht werden: Sie wachsen wild auf Höhen.

Stachelbeeren, geben einen guten Brandewein in ziemlicher Menge. Ferner: Prüsselbeeren, pacinium pictis idea. Schlehe, Vogelbeeren, besonders wenn sie gefroren, Holzäpfel welche man aber nicht zu lang muß liegen lassen. Endlich Erbsen, Wicken, Linsen, und dergleichen geben alle Brandewein.

Abhandlung der schwedischen Academie der Wissenschaften, XXXVIIIter Band.

§. 25.

Einen vortreflichen niederländischen Thee zu machen.

Das Erdbeerkraut gehöret unter die inländischen Theekräuter, übertrift fast alle andere an schönen Geschmack und guter Würkung. Das beste ist dasjenige, welches auf den höchsten Gebürgen wächst. Man sammlet zu diesem Behuf die Blätter mit der Blüte, im März, April und May, wenn sie noch jung sind, bey recht trockener Witterung, und zwar die zärtesten Blätter. Diese muß man so reinlich sammlen, daß man sie nicht waschen darf; Um sie vollends zu trocknen legt man sie auf Obsthorden an die Luft, nicht aber an die Sonne; weil derselben Strahlen die besten Theile der Blätter verflüchtigen würden. Man kan auch diesen Blättern die Figur geben, wel-

che der ausländische Thee hat, wenn man die Stiele sauber abkneibet, und die feine Blätter auf warmen Platten über dem Feuer trocknet, dabey aber, wenn sie warm und weich sind, zwischen den Händen rollet, und unter dem Rollen erkalten läßt.

Ist das Kraut auf diese Weise getrocknet, so machet man davon, wie vom anderen Thee ein *Infusum*. Der *Extract* aus diesen Blättern wird wie der vom grünen Thee, durchaus grün, und ist von dem wahren Theeextract nicht zu unterscheiden, überdies auch der Geschmack denen chinesischen grünen Theeblättern völlig gleich, sogar hat er fast alles angenehme, alles gelind adstringirende, gewürzhafte, oder wie man es sonst nennen will, an sich, welches man an den feinen Thee findet.

Von Schütz Auszug aus Krünitz Encyclopädie, IIIter Theil.

§. 26.

Von dem Anbau und der Wartung der Cichorien und deren Gebrauch zum Caffee.

Die Cichorien ein in vielen Gegenden von Europa wild wachsendes und sonderlich zu unseren Zeiten wegen seines Gebrauchs zum Kaffee berühmt gewordenes Pflanzengeschlecht. Es giebt wilde oder Feldcichorien und Garten-

tencichorien, welche beyde Gattungen sehr wenig unterschieden sind, und sich durch unterlassende oder vorzüglich bewiesene Pflege eine in die andere verwandeln lassen. Die Gartencichorien hat nicht so starke eingeschnittene Blätter, als die Feldcichorien; läßt man aber jene im Unkraut vergehen, so erhält sie eben so ausgezackte Blätter. Fern.r blühet die Feldcichorien blaßblau oder weiß. Die Gartencichorien aber schön blau oder blümerant, läßt man diese verwilden, so blühet sie auch von Jahr zu Jahr weiser, so wie jene bey gartenmäßiger Pflege sich in blaublühende umändert. Im übrigen sind die Eigenschaften bey beyden Gattungen fast gleich.

Die Cichorien gehören zu der Gattung derjenigen, welche einen lockern Boden verlangen, weswegen man auch den dazu bestimmten Acker ziemlich tief bearbeiten läßt. Man muß den Acker ausserdem in recht gute Düngung setzen, wenn man die Mühe des Anbaues durch einen reichen Ertrag belohnt sehen will; wer den Anbau der Cichorien im Kleinen betreibt, der verfähret damit, wie mit allem Garten-Wurzelwerke, wer aber ins Grosse gehet, der wählet einen Acker, welcher im vorigen Jahr mit Kartoffeln oder Taback bepflanzt gewesen, und durch das öftere Behacken dieser Gewächse gereinigt und locker gemacht worden. Einen dergleichen Acker hat man wahrscheinlich das vorige Jahr gedünget, deswegen bringt man nur die Hälfte des sonst erforderlichen Dunges auf denselben, oder bestreuet den Magdeburgischen Morgen Acker mit einen

Schef-

Scheffel Asche oder Kalch, kann man alsdann denselben graben lassen, so ist es allerdings diesem groben Wurzelgewächs so gedeihlich, als anderen Gattungen, und der grössere Ertrag bezahlt die Kosten des Grabens reichlich, kan man aber alle Eichorien Aecker nicht graben; so pflügt man ihn mit Doppelfurchen oder Furche in Furche, so tief als möglich und wiederhohlet dieses Doppelpflügen dreymal in Zeit von 4 Wochen, so daß man in der Mitte des Aprils den Saamen in das Erdreich streuen könne. Das Aussäen geschiehet so, wie mit anderen feinen Saamen üblich ist, da man dem Saamen Sand oder feine Erde beymischet. Ist der Saame reif und gut, welches man durch eine vorhergegangene Probe erforscht haben muß, so säet man in jeden Magdeburgischen Morgen von 180 Quadrat-Ruthen, anderthalb Pfund.

Das Ausgäten des Unkrauts muß alsdann geschehen, wenn man merket, daß das Unkraut über die Eichorienpflanzen die Oberhand gewinnen will. Es muß deswegen öfters noch einmal wiederhohlet werden, da man dann zugleich die zu dicht stehenden Eichorienpflanzen mit ausziehen muß.

Wenn die Eichorien im Herbst zu der gehörigen Grösse gelangt sind, muß man auf deren Ausgrabung bedacht seyn, wiewohl es den Wurzeln auch eben nicht schadet, wenn sie den Winter hindurch im Lande stehen bleiben.

Unter den sehr frühe gesäeten Cichorien schießen von der Ausgrabungszeit einige Wurzeln zur Saat auf, da aber der Saame hiervon nicht der beste ist, so muß man dergleichen Wurzeln sobald man das Aufschießen warnimmt, sogleich aufziehen und zu dem bestimmten Gebrauch anwenden, weil sonst dieselben holzicht werden.

Um zu gutem eigenen Saamen zu gelangen, wähle man ausgesuchte schöne und vollständige Wurzeln, hebe sie den Winter hindurch entweder im Keller auf, oder pflanze sie gleich im Herbst auf die Stellen, wo man die aufbewahrten allererst im Frühling pflanzen würde.

Die zur Saat aufschießenden Stauden bringen sehr viele Blumen und Saamen, welche nicht alle zugleich reif werden; weshalben man solche zu der Zeit einsammlen muß, wenn der größte Theil derselben seine Reife erlangt hat, ohne sich durch die spätern aufhalten zu lassen.

Zur Kaffeenutzung wird von den ausgegrabenen Wurzeln zufoderst das Kraut abgeschnitten, alsdann werden solche ehe sie verwelcken oder anfaulen recht rein gewaschen, hierauf in so viele Theile der Länge nach zerspalten, daß durch eben so breite Querschnitte Stücke entstehen, welche einen guten Viertelzoll lang und eben so breit sind. Das Schneiden der aufgespaltenen Wurzeln kann,

wenn es im großen betrieben wird, in einer etwas enge zusammengetriebene Fatter-Schneidelade geschehen. Wenn nun die Wurzeln zerschnitten sind, so sondert man durch ein Sieb mit verhältnißmäßigen großen Löchern die größeren Stücke aus, und schneidet selbige mit Messern so klein als nöthig ist.

Die auf solche Art geschnittene Wurzeln werden in lüftigen Zimmern, auf Hürten lufttrocken und im warmen Ofen oder auf Dörren ganz hart trocken gemacht, in Stücken gethan, und auf einem lüftigen Boden zu fernerer Anwendung aufbewahret.

Ein Magdeburgischer Morgen giebt 8 bis 12 Zentner getrockneter Wurzeln, jeder Zentner bringt 12 Reichsthlr. im Verkauf ein; der Ertrag eines Morgens macht doch wenigstens 96 Thaler, dagegen betragen die davon zuverwenden Kosten 30 Reichsthlr. Der reine Abnutz eines Morgens ist also ausser dem Ackerzinß und dem Dünger jährlich 66 Thaler.

Wenn nun die getrockneten Wurzelschnittchen vollends zu dem Kaffeegetränck zubereitet werden sollen, so werden selbige in einer Kaffee-Trommel etwas stärcker geröstet, als gewöhnlich mit den Kaffee-Bohnen zu geschehen pfleget, sodann aber die gantze gebrannte Quantität gleich auf der Kaffeemühle gemahlen, weil sonst die gebrannte Cichorien ganz zähe werden, und sich nicht mahlen

lassen. Die gemahlene Cichorien hebt man dann wohl verpackt in Conserve-Gläsern, glasurten oder blechernen Büchsen auf. Das Cichorien-Pulver nun, bedienet man sich folgender Gestalt; wenn man Kaffee kochen will, so nimmt man nur die Hälfte der sonstigen Portion von Kaffeebohnen, anstatt der andern Hälfte thut man nur halb so viel Cichorien-Pulver hinzu, als der fehlende Kaffee betragen hätte, weil die Cichorien doppelt so viel Kraft in sich enthalten als Kaffeebohnen. Nun kocht man die Mischung entweder zusammen, wie gewöhnlich der Kaffee gekocht wird, iedoch etwas stärker, oder man kocht das Cichorien-Pulver in einer besondern Kanne, läßt das Decockt wenigstens eine halbe Stunde auch wohl einen ganzen Tag geruhig stehen, daß es recht klar werde, sodann bedient man sich des klaren Cichorien-Extrakt, um den gemahlenen Kaffee, damit wie mit gewöhnlichen Wasser zu kochen. Daß das Cichorien-Getränck gesunder und unschädlicher sey, als ein reines starckes Kaffee-Getränck, und daß ein mit Cichorien versetzter Kaffee einen besseren Geschmack habe, als ein der Gesundheit unschädlicher schwacher Kaffee, ist nicht zu läugnen. Man gewinnet demnach durch die Vermischung des Kaffee mit Cichorien-Pulver auf zweifache Art.

Schütz Auszug aus Krünitz Encyclopädie. IIter Theil.

§. 21.

§. 21.

Von einer viel besseren Art zu pflügen als die gewöhnliche, nemlich durch den Hackpflug.

Der Hackpflug, welcher im Lüneburgischen gebräuchlich ist, hat grose Vortheile von der gewöhnlichen Pflugungsart, nicht allein weil 1) dadurch das Erdreich viel besser bearbeitet wird, sondern auch 2) weil er durch viel weniger und nicht so starcken Ochsen getrieben wird 3) auch zu dessen Führung keine starcke Hand nöthig ist, sondern durch erwachsene Kinder beiderley Geschlechts kann agiret werden, besonders wenn das Land schon einigermassen damit in verbesserten Stand gebracht, und nicht sehr rasigt ist.

Dieser Hackpflug bestehet in einer forne spitzig zulaufenden hölzernen Schaufel, allwo er mit einem spitzrund zulaufenden Schneideisen versehen, in dessen Mitte ein einwärts etwas gebogener eiserer viereckigter spitzwerdender sogenannter Schnabel ohngefähr 4 Zoll lang befindlich, der von ohngefähr $1\frac{1}{4}$ Zoll dick, und auf $\frac{1}{4}$ Zoll dick an der Spitze rund wird, ausserdem hat er seinen Baum und Sterz; der Baum ist hinten rund gebogen, und allda in einem Querholz befestiget, das forn an dem untersten Theil der Schaufel haftet und beim Hackpflugen in der Furche, und der Sterz gehet durch den Baum und stößet mit dem Querholz unten an der

Schau-

Schaufel zusammen, die Schaufel, das Schneideissen und der Schnabel, stellen das Streichbret, die Schaar und das vorderste an einem gewöhnlichen Pfluge vor, und verrichten mit einer ohngleich besseren Würkung derselben Dienste. Er kann zum Tief- und Flachackern geleitet und gestellet werden wie es nur nöthig ist, auch wird das Vieh an dessen Baum nach den Umständen kürzer oder länger vorgespannt, mittelst eines über den Baum gehenden Ringes, und davor eingesteckten Pflockes: Schade ist es aber, daß bey der bisherigen Art der Anspanwung dem Hornviehe das Joch über den Hals gethan wird, dasselbe also mit der Brust ziehet, und die meisten Kräfte welche es mit dem Kopf auszuüben vermag, nicht gebrauchen kann. Der Hackpflug wie er zur Arbeit angelegt wird, ist mit seinem Baum und ohne den Sterz ein spitzwinckelichter, gleich schenckelichter Triangel, der auf seinem einen Schenckel nemlich auf dem Querholz das in der Furche ruhet; und sodann stehet die Spitze der Schaufel mit ihrem Eisen und Schnabel der Erde zugekehret und der Hintertheil der Schaufel, wird nach Nothdurft erhöhet: Die Schaufel ist grade gerichtet und wird bey dem Pflügen etwas auf die lincke Seite gehalten. Dieser Pflug ist auch überhaupt so eingekünstelt, daß viele Bauren das Holzwerck selber darzu verfertigen. Mit dem Hackpfluge pflüget man eine Furche herunter und die andere bey derselben wieder hinauf, und man kann damit eben so kleine Furchen streichen als mit dem besten Pflug,

wenn

wenn das Land gehörig rein und getrennet ist. Der Hackpflug gräbet dichte hinter dem Hornviehe ein, so, daß wenn der Pflugmann unvorsichtig ist, das Vieh sich an den Füßen etwas verletzen kann, welches aber von keinen Folgen ist, und nur eine leichte Quetschung verursachet. Weil das Vieh seine Last so nahe hinter sich hat, so verhält es sich damit, wie mit einem kurzen und langen Wagen, die gleich stark befrachtet sind, auf ersterem bringt das Vieh die Last weit leichter fort, zumal wenn er vorwärts beladen, der Hackpflug kann daher, wenn der Acker einen nicht gar zu schweren verraseten Boden hat, und das Viehe zu schwach ist, füglich mit zween Ochsen und einen Menschen auch einem Pferd und einen Menschen getrieben werden, leztes geschiehet in den Lüneburger Stadtfeldern, und ersteres ist was gewöhnliches bey Ulzenlichow und Annenberg welche Oerter bekanntlich solche Felder haben, die mit Gersten und Weitzen häufig bestellt werden; folglich nicht leichter Art sind. Es ist auch glaublich, daß der Hackpflug in jedem Erdreich völlig so brauchbar sey, wie der gewöhnliche Pflug, und es bleibt solchemnach zu bedauren, daß er nicht bey einsichtigen Ackerverständigen durchgehends bekannt ist.

Rathlefs auserlesene Abhandlung aus dem Hanöverischen Magazin, Iter Band.

§. 28.

§. 28.

Von den deutschen Cochenille, oder dem sogenannten Johannis-Blut.

Diese wilde Cochenille findet sich an vielen Orten Deutschlands sehr häufig, und viele Schriftsteller versichern, daß solche, wenn sie in etwas mehrerer Quantität zum färben genommen wird, eine eben so schöne Farbe als diejenige hervorbringe, welche man aus Mexico über Spanien zu uns bringt, und sehr theuer verkauft wird.

Wer die Cochenille suchen will, der muß die Zeit vor und gleich nach Johannis, bis gegen die Mitte des July in acht nehmen; denn um Marie Heimsuchung sind schon die meisten Würmer ausgekrochen, und hängen nur noch hin und wieder leere Körnerhülsen an den Wurzeln, die man später nach Johannis noch antrift, sind auch an sich klein und unreif, inzwischen kommt es doch etwas auf die Witterung an; nachdem sie warm oder kalt, trocken oder feuchte ist, nachdem kommt der Wurm eher oder später zu seiner Vollkommenheit, worauf beim Sammlen wohl Achtung gegeben werden muß. Das beste Merckmal ihn zu sammlen hat man daran, wenn die runden Körner durch die Haut recht Violet scheinen, einen blutrothen Saft geben, und sich leicht von den Wurzeln ablößen, oder auch selbst abfallen, alsdann gehet das Auskriechen der Würmer bald an, und diesem muß man

zu-

zuvorkommen, indem man die Occus-Körner so viel als möglich ist trocknet: man findet diese Cochenille an den Seleranto perenni Linn. Auch an der Arena ria Serphilli Folia, und am meisten an der Wurzel des Cerasti arvensi Grandiflori; welches Kräutchen überall wächset an trockenen Orten besonders, und trägt schöne weise fünfblätrichte Blumen, und es ist kein Zweifel daß sie noch an mehreren Orten auf dem Sand wachsenden Kräuterwurzeln sollte gefunden werden. Denn die Gegenden, wo dieses Insekt sich gern aufhält und vermehret, müssen kleine sandigte Anhöhen seyn, wo kein Wasser stehen bleibt, in gar niedrigen feuchten Gegenden wird es niemals angetroffen.

Bey dem Ausgraben dieser Cochenille, welche sich an den Wurzeln in vorbenannten Kräutern unter der Gestalt runder Violetfarbener Körner von der Größe des Hanfsaamens bis zur Größe kleiner Erbsen an befindet, bedienet man sich eines kleinen hölzernen Spatens, der ohngefähr einer Ehlen lang, und am untern Theile eine handbreit seyn kann, womit man das Kraut nebst den Wurzeln behutsam aushebt, die Körner sammlet, und die Pflanzen nachgehends wieder mit Erde bedecket. Jedoch ist die Hand das beste Instrument, womit man die Wurzeln der angezeigten Kräuter gelinde in die Höhe hebt, und den Cocus davon abließt, sodann die Wurzeln mit dem Sand wieder einebnet, damit

mit sich der Cocus ferner daran fortpflantzen könne. Eben deswegen sollte auch selbiger nicht ganz rein von der Wurzel abgeleßen werden, weil er dadurch endlich gar ausgerottet werden dürfte: Weil aber bei dem Zusammenlesen oder Sammlen des Cocus nicht kann vermieden werden, so ist es nöthig diesen Unrath sogleich nach dem Einsammlen davon abzusondern. Man kann Kinder und arme Leute zum Einsammlen derselben gebrauchen.

Wenn man die Körner gesammlet hat, darf man sie nicht lange liegen lassen, sondern muß gleich den Sand mit einen kleinen Drath davon absieben, sodann die andern Unreinigkeiten davon auf einem Papier theils ablesen theils wegblaßen. Die rothen Würmer sind in den Körner schon lebendig, und vom Auskriechen nicht weit; dieses muß man durchs Töden verhindern, es geschiehet solches durch Anfeuchtung mit starkem Weineßig, am allerbesten aber mit siedendem Wasser. In dem Töpfchen rühret man die Kocken gelinde, und läßt sie ein wenig stehen, bis alle Würmer getödet sind, darauf wird das Wasser durch einen Durchschlag gegossen, damit nicht etwas von den Körner verlohren gehe, ferner auf ein Papier ausgebreitet, und solchergestalt an die Luft gelegt.

Die Körner aber können nicht allein trecken werden, sondern man muß sie wenn sie nur einigermassen dürr sind, auf einem Papier vermittelst einer Pfanne in einen nur lau-

laulichten Brennofen setzen, damit sie völlig trocknen, hier ziehet sich nun ein Oel in das Papier, welches die Würmer bey sich haben; hat nach diesem der solchermassen getrocknete Cocus wieder etliche Tage an der feuchten Luft gestanden, so reibt man ihn ganz gelinde, damit der Sand und die Erde vollends davon abgehen, und er reiner werde, denn öfters sind die Körncher noch mit einer sandigten Erdrinde überzogen. Es ist daher auch nöthig, daß er noch einmal gesiebet werde. Wenn dieses alles geschehen, so ist er fertig, und damit zu färben. Da es auch bekannt ist, daß der gesamte rothe Saft in den Körnern von den Würmern der sich an die Wurzel dieser Pflanze gesetzt, aus der Pflanze selbst gesogen wird; so ist es allerdings eine wichtige Frage: Ob man nicht durch die Kunst diesen Saft gleichfalls herauszuziehen, ein Mittel ausfindig machen könne, oder wenn derselbe erst durch gewisse Gährungen in der Pflanze, vielleicht auch im Cocuskorne so zubereitet würde, der Natur diesen Kunstgriff ablernen, oder wenn dies alles nicht angienge, doch die Cocen mit leichter Mühe vermehren, die ihnen zugehörigen nebst anderen ähnlichen Pflanzen ordentlicher Weiße pflegen und an solchen Oertern vervielfältigen könnte, wo sich ein schicklicher Boden dazu vorfindet?

Da diese Cochenille nach denenjenigen Färberversuchen, welche von zweyen erfahrnen und geschickten Männern dieserwegen angestellet

worden, bey dem Färben der Wollenen- und Seidenzeugen in Absicht auf die Farbe mit eben so guter Würkung als die ausländische Cochenille gebraucht werden kann; so ist es der Mühe werth, sie wohl aufzusuchen und zu benutzen.

Sie hat noch überdies vielfältigen Nutzen, die Apothecker gebrauchen auch unsern ausgepreßten Cocussaft, anstatt des Saftes von Kermes zur Confection Alkermes, welcher nicht geringere Kraft haben soll, als der in Frankreich zu Montpellie gesammlete Kermes. In der Medicin wird eine Herzstärkende Mixtur daraus bereitet. Die Mahler machen einen rothen Lack daraus, den sie zur Guinifarbe gebrauchen.

Aus klarer feinen Kreide und unserm Cocus wird auch ein Florentiner Lack gemacht. In Wien wird solcher Lack häufig verfertiget. Es wird auch aus diesem Coca das bekannte theuere Carmin verfertiget. Endlich wird daraus Schminke verfertiget.

Rathlef auserlesene Abhandlungen aus dem Hannöverischen Magazin, IIter Band.

Im 64ten Stück des neuen Hamburger Magazins S. 370. ist folgende Nachricht enthalten, wo solche Cochenille gefunden wird.

Die Polnische Scharlach Körner (deutschen Cochenille Cocci Bolonici) sind nichts anders, als Eyer oder vielmehr Larven eines gewis-

gewissen noch nicht gehörig bekannten Insekts, welche an den Wurzeln verschiedener Pflanzen festsitzen, und gegen das Ende des Heumonaths von den ausgerissenen Wurzeln vermittelst eines Messers abgekratzt, und eingesammlet werden. Diese Pflanzen sind sehr verschieden, auch werden dergleichen Scharlachkörner nicht alle Jahr an ein und ebenderselben Gattung angetroffen, sondern man findet sie das eine Jahr an dieser, das andere Jahr an einer andern Pflanzen. Man hat gemeiniglich geglaubt, daß sie bloß an dem von Linne sogenanten perennirenden kleinen Wegegrasse mit geschlossenen Fruchtkelchen (Scheranthus perennis Calibus fructus Clausis) oder dem von Bauchin sogenannten kleinen Wegegrasse mit weißlichten Blättern und Blume, und länglichen nackenden Saamen Polygonum minus folio & flore alborante seminibus oblongis) zu finden seyn. Diese Pflanze liebt sandige Gegenden, ist aber zu selten, als daß eine beträchtliche Quantität Scharlachkörner davon gesammlet werden könnte. Weit häufiger wachsen sie auf den fetten Wiesen in Podolien und der Ukraine, woselbst man sie auf alle Arten des Erdbeerkrautes (fragaria) und der Gänßgarbe (Botentilla) öfters auch an den Wurzlen des Rockens (Secale) und anderer Pflanzen, am meisten aber antrifft an der Botentilla alba Linnei foliis digitatis quinatis; apice conisenti Seratis Caulibus filiformibus prorumbentibus, receptaculis spirsutis, nachdem von der fragaria flore albo, foliis lanceolatis, medio maximo subtus pilosis supra

piridibus cum tenui margine argento Caulibus debilibus hirsutis, ferner vom Pentaphyllo officinali foliis quinatis Caule repente pedunculis unifloris, und endlich auch an der Potentilla cautescente Linnæi foliis quinatis apice coniventi serratis Caulibus multifloris erectis receptaculis hirsutis.

§. 29.

Anweisung das ächte türkische Roth zu verfertigen auf Baumwolle und Leinen.

Man reiniget zuerst die Baumwolle in scharffer Lauge durch das Auskochen, alsdann wird sie vor der Färbung in Fischfett von den Eingeweiden der Haußen, Störe, u. d. g. eingeweicht. Dieses Fischfett muß mit einer warmen Lauge von Soda sogleich milchig werden, wenn es dem Färber nützlich werden soll. Endlich wird das eingefettete Garn warm mit einer gelben Brühe von gepulverten Gerberbaumblättern, Galläpfeln und Allaun getränckt, und zuletzt in kochender Brühe von Krapp und Schaafblute roth gefärbt, mehrere Anleitung giebt der 3te Theil von Guilichs Färber- und Bleichbuch. Ulm, 1781.

Auf eine andere Art solches zu verfertigen, so weiche man zur Probe 4 Loth von gesponnenem baumwollenen Garn in einen erdenen Gefäß 14. Tag lang in Fischthran ein,

wäh-

während der Zeit drucke man es oft doch ohne das Gespinste in Unordnung zu bringen, zusammen und zuletzt winde man den Fischthran heraus um es in ein Wasser zu bringen, worinnen 4. Loth Sodasalz aufgelöset sind. In dieser Lauge kocht man das Garn eine Viertelstunde lang; das Fett wird vom Salz zu einer milchenden Seife und man wäscht davon das Garn in kaltem Wasser rein, alsdenn setze man eine Brühe von einem Loth Allaun, einem halben Loth Schmack und einem halben Loth zerstossene Galläpfel an, so man in Wasser abgekocht hat. Dieses ist die Beize für den Grund. Wenn diese durchgestühete Farbebeize zu sieden anfängt, so wendet man das auf dem Stabe hängende Garn eine Stunde lang darein, und nun läßt man das Feuer ausgehen und man läßt das Garn zwölf Stunden lang in der kalten Kesselbeize, um es nach Verlauf der gedachten Zeit mit ber Beize gesättiget im Schatten und auf der Stange zu trocknen, und den folgenden Tag im Wasser auszuspühlen. Nunmehr wirft man ein Loth von der zerschnittenen und zerstossenen Krappwurzel in heisses Wasser, man läßt es aufsieden und verhindert den farbigen Bodensatz daß er sich nicht an das Garn ansetze dadurch, daß man die Wurzel gepülvert in ein leinen Säcklein in den Kessel hängt. Noch feuchte wird das auszuwindende Garn in diese Farbe gehängt und es siedet darinn bey schwachen Feuer zehn Minuten. Mit dieser Brühe hängt man das darinn kaltgewordene Garn an die Luft zum trocknen, da man es endlich im Wasser ausspühlt.

Dieses lebhafte rothe Garn, so man häufig zum Zeichnen der Haußwasche und unter gemengten Leinenzeuge anwendet, hält alle Probe des türkischen Garns und des heissen Seifenwassers, ja so gar einer drey wochentlichen Sonne aus, so wie dergleichen Garn in einer kalten Aschenlauge noch eine lebhaftere Röthe annimmt.

Zur Probe folgen ein paar heisse Farbenbrühen. Scharlachroth zu färben, läßt man das Pfund gebleicht Garn in einer Lauge von 6 Loth Potasche kochen und auswinden, in einer aus drey und ein Viertel Loth gestossener Galläpfel, gekochten doch wieder kalt gewordenen Brühe 24 Stunden beitzen, und mit der Beitze trocken werden. Zuletzt kocht man dieses Garn in einem Alaunwasser von sieben und ein halb Loth Alaun, wozu man die Farbe von fünf halben Lothen Fernebock nebst drey Loth Zinnsolution (diese macht die dauerhafteste Farben) gießt. In dieser Mischung wird das Garn gekocht.

Hallens Magazin, 2ter Band, 1ste Auflage.

Noch auf eine andere Weise das baumwollen Garn so fest und schön als das Türkische bekannt ist, und auch das leinen Garn ächt roth zu färben, nach Habichts zu Cassel Ausgabe.

Bestehet darinn:

Die Farbestoffe die zu dieser Rothfärberey erfordert werden, sind theils oben schon ange-

angeführt, theils den ganzen Umfang der Färberey auf Wolle, Leinewand und Baumwolle gemein, das weicheste Wasser so die meiste alkalische Theile hat, ist das beste zum Kochen, Waschen, Bleichen und Rothfärben, sonderlich wenn es biß auf den zweyhunderten Theil abgedämpft ist, und zischet, wenn man etwas Scheidewasser oder Citronensaft zugießt.

Der beste Kalch, wird zweymal gebrennt und sehr langsam gelöscht, er wird dadurch eindringender. Die Potasche wird ziemlich gereinigt, wenn man sie in hinlänglichen warmen Wasser auflöset, einige Tage stehen läßt und dann die klare Lauge zum Gebrauch abgießt.

Von der Souda ist die levantische von Hetta die beste, welche die Türken zu ihrem Rothen gebrauchen. Wir können sowohl diese als die von Alikante entbehren und an ihrer Stelle Potasche und Kalch gebrauchen. Die Souda ohne Kalch macht das Garn Ponceauroth, die Potasche aber Karmesin.

Die Türken mischen unter die Souda Kalch, zum Gebrauch wird die Soda fein gepülvert und gesiebt, in warmen Wasser angefeuchtet und so feucht aufbewahret.

Statt des Baum- Rüben- und Leinöhls gebrauchen die Türken das Sisamöhl, aus dem Saamen des Sisamkrautes so auf Sicilien, Kandia und Egypten wild wächßt, das

Oehl ist klar, weiß, und von süssen und angenehmen Geschmack. Dafür kann man Rüben-Oehl zu der Baumwoll und Leinoehl zum leinen Garn gebrauchen, statt diesem Oehle dienet der Wallfischthran zu einer vorzüglichen Festigkeit des Garns und selbst zu einer hinlänglichen Schönheit der Farbe.

Der Schaafmist erweicht vermittelst der hitzigen seifenartigen Gallentheile den rohen Harzstoff der Baumwolle, welches auch der Salmiack leistet.

Der Küh- und Taubenmist würde ebenfalls das Harz gelinde erweichen und auflössen, zuviel Schaafmist würde die Farbe verunreinigen, und die Haltbarkeit der Garnfäden vermindern.

Den Allaun reiniget man von der Beimischung des Eisens, wenn man ihn in dreimal so viel heissem Wasser auflößet, und alsdann nach und nach fein gefeilten Zinck zufügt, noch eine Weile die Lauge am Feuer läßt, durch den Filtz seihet und die klare Lauge gebraucht: Dadurch wird der Allaun dem Levantischen ähnlich.

Die Zinnauflösung verschönert das Rothe mehr als der Scharlachsatz. Um die Zinnauflösung zu verfertigen, gießt man ein Pfund eines starcken Salpeter-Geistes oder des stärksten Scheidwassers in eine starke Bouteille, und darein wirft man nach und nach einige

nige acht Loth des reinsten Englischen Zinngeraspels oder auch abgedrehte Späne. Während der Auflösung wird die Flasche mit Vorsicht verstopft, und dann und wann gegen das Zerspringen gelüftet. Das Zinn wird zu einem milchweisen Saft.

Der Scharlachsatz bestehet aus einem halben Pfund Salpeter-Geist, so man mit einem halben Pfund reines Wasser versezt; hierinnen wird nach und nach ein Loth fein gestoßener Salmiack und ein halbes Loth Salpeter aufgelößt, und dadurch entstehet das Königswasser, in welchem man nach und nach zwey Loth Englisches Zinn, gefeilt oder in Späne gedrehet auflößen läßt. Das Glas stehet zwey Tage lang ruhig an einem kühlen Ort, worauf man den goldgelben klaren Auszug abkläret.

Je reiner das Zinn, desto weniger schwarzen Bodensatz. Von der Beitze aus Allaun und Potasch stürzen sogleich die Zinntheile nieder, und der Satz ist schwach und mattleuchtend, im Scharlach, weil viel Zinn niedergestürzt und verlohren gegangen ist.

Im Scharlachsatze verhält sich die Vitriolsäure zum Zinn, wie 8 zu 1 in der Zinnsolution aber wie 4 zu 1 daher ist die Zinnauflößung besser auf die Baumwolle, und der Scharlachsatz besser auf die Schaafwolle im Scharlach anzuwenden.

Die weiße Galläpfel dienen hier weil sie weniger Eisentheile haben, als die schwarzen. Man nennt sie weiße Galläpfel von Istrien. Statt der Galläpfel nimmt man zu einem lebhaften rothen den wohlriechenden, lebhaft grauen sicilianischen Sumach, ohne Stengel und frey von Steingen.

Der Lerchenschwamm mußt weiß, leicht, fein, zerbrechlich, zusammenziehend im Geschmack seyn, und wächset an den Lerchenbäumen. Er verschönert die Farbe nächst der Zinnsolution in der Allaunbeitze im Krappe, und nachher vor andern Zuthaten. Er macht wie Scheidwasser Poncrainroth.

Der Krapp giebt auf Baumwolle und Leinen das schöne, feste, lebhafte Roth, welches weder die Cochenille, noch der Kermes, ꝛc. noch ein anders bekanntes Material zu leisten vermag.

Der entrindete deutsche Krapp übertrift an Schönheit und Menge der Farbe, selbst der Levantischen oder die Ligariwurzel der Türcken, die ihr braunfärbendes Häutchen noch an sich hat.

Daher ist der Krapp aus Sachsen, dem Elsaß, der Pfalz oder schlesische Sauerröthe in festen Fässern, wenn er reif, gut gedörret und beschält ist, vorzuziehen. Die Ronas, oder Solimandostinwurzeln in Persien soll

noch

noch lebhafter und fester färben als der beste Krapp.

Das Rinder- oder Hammelblut trägt zur Festigkeit der Krappes viel bey, vielleicht wegen der zarten Eisentheile im Blute. Man mischet es darunter so wie es von dem Schlachter warm aufgefangen wird; etwas wenig Weinessig damit es nicht gerinnt.

Die Seife von Marseile, von Baumöhl, Kalck und Souda, wirckt besser auf das rothe als die Russische oder deutsche aus Kalck und Asche, oder die schwarze weiche Seife aus Thran.

Die Probe von der Aechtheit des Türckischen Garns folget: Wenn man es eine oder zwey Minuten in starckes Scheidwasser legt, denn rein im Wasser ausspühlt und trocknet, so erhält es eine angenehme Gelbröthe im Wasser; mit vielem Vitriol wird das Garn hellroth.

In einer Lauge von einem Pfund Wasser und vier Loth Potasche zwey Stunden lang gekocht, ziehet viel Farbe heraus und erblaßt, aus Poncran in ein angenehmes Pfersichtblutroth. Wenn man dieses Pfersichtroth in Scheidwasser legt, so bleibt nur eine schöne Roßenfarbe übrig.

Eine starke Lauge von Spießglaß, Kalch und Salpeter, nebst einem halbstündigen Kochen,

chen, schwächt die Farbe zur Pfersichtblüte. In Eisenauflößung von Essig und Eisenfeile gekocht, wird das schönste Türckische Garn braungrau. Alle diese Proben greifen das feine Garn heftiger an als das baumwollene. Das folgende Verfahren soll nach Habichs Angabe sogar der lezten Eisenprobe besser widerstehen, als das beste Türckische.

Nunmehr folget das Färben selbst auf roth, sowohl für das Garn der Baumwolle, als des gebleichten Flachsgarns, zu der Türkischen Röthe und ächttheil die Maße zu hundert Pfunden gerechnet.

Vor dem Färben gehen folgende Vorbereitungen her.

Die erste ist, das Garn in warmen Wasser von allem Schmutzigen rein zu waschen, über dem Hacken vermittelst des Windestockes auszuwinden, denn in heissen Wasser zu waschen, und nochmals auszuwinden. Mit zu heissem Wasser anzufangen, würde das Garn krauß machen.

Man hat also bloß die Absicht allen Schmuz, den die Baumwolle, seitdem wenn sie die Nuß verlassen, angenommen herauszuwachsen. Man kann es auch in einem grosen Gefäß voll Wasser durch Arbeiter mit bloßen Füßen treten lassen.

Die

Die zweite Vorarbeit in 700 Pfund werden 25 Pfund calcinirte trockene Potasche aufgelößt, man legt und kocht das trockene Garn drey Stundenlang in dieser Lauge, läßt es über Nacht darinnen, und wäscht es den folgenden Morgen im Fluße um es auszuwinden und trocknen.

Statt der Potasche ist eine starcke Lauge von Büchenasche darinnen sich Baumöhl zu weisen Rahm verwandelt, in dieser und den folgenden Arbeiten zu gebrauchen, weil Büchenlauge kein so dunkleres Karmesin als die Potasche macht.

Hundert Pfund Büchenasche nebst zehen bis funfzehen Pfund ungelöschter Kalch, grob zerstoßen, machen diese Lauge aus, welche sonderlich bey der Allaunbeitze ohnentbehrlich ist. Bey dem Reinigen der Farbe wird aber nur dann Kalch zugesezt, wenn die Farbe sehr Karmesin werden soll. Oder man nehme statt der Potasch oder Büchenasch 25 Pfund Kühmist und 25 Pfund Weitzen oder Kleien, thut solche in einen Sack um es eine Viertelstunde im Wasser zu kochen, und in der klaren Abkochung das Garn drey Stunden abzukochen.

Man nennt diese Arbeit das Abrohe, weil die rohe Theile dadurch aus dem Garn geschaffet werden. Das Bleichen macht diese erste und zweite Vorarbeit für das leinen Garn entbehrlich, halbgelblichtes Garn aber erfordert diese Abkochung.

Der

Der Hacken zum Auswinden ist nach der Menge des Garns größer oder kleiner, und man muß im Auswinden das Garn erst grade ziehen, denn mit dem Stocke auswinden, doch so, daß die Fäden nicht zerreißen.

Besser wäre es um das Gespinnste zu schonen, es statt des Windestockes in einen Kasten, der von allen Seiten durchlöchert ist, durch eine Schraube oder schweren Stein auszupreßen, das Klopholz schlägt den Faden breit und der Windestock überdrehet ihn, beides mindert seine Dauer. Damit sich das Garn im Kessel nicht verwirre, sondern leicht bewegen lasse, so verwandelt man den ganzen Garnvorrath der gefärbt werden soll, in eine Kette davon jeder Strang ein Glied ist, das Flechten- und Knotenschlagen würde das Abrohen nur unvollkommen machen.

Etwa zwölf Loth Garn mögen ein Glied ausmachen, dessen beide Enden man zusammenbindet um die Kette über den Haspel des Kessels bequem herum zu bewegen. Durch dieses Abrohen verliert das Garn sieben bis acht von hundert. Die dritte Vorarbeit ist die Sikin oder grüne Beitze der Türcken.

Man zerschmelze in fünf bis sechshundert Pfund warmen Wassers so viel Potasche, daß die Lauge wenn man ein Weinglaß vollgießt und einen Theelöffel voll Baumöhl hinzufüget, davon ganz weiß oder milchig wird. Sechzehen

zehen bis höchstens zwanzig Pfund Potasche leisten dieses.

In dieser Lauge zerreibt man zwölf bis sechzehen Pfund Schaafmist nebst sechzehen Pfund Baumoehl. In die Mischung wird das Garn zu acht Loth gelegt und wohl getreten, um es acht Tage darinnen liegen zu lassen, zu wenden, auszupressen und zu trocknen. Das ganze Verfahren wiederholt man zweimal. Die Oberfläche dieser Beitze muß sich mit weisem Rahm, wie Milch überziehen.

Die Türcken gebrauchen das Sisamöhl, seine Stelle vertritt das Rübsaamenöhl, zu Karmesin das Baumöhl, zu Poncran der Fischthran, zu Karmesin und zur besseren Haltbarkeit des Gespinstes.

Leinen Garn verträgt sich am besten mit seinen Verwanden dem Leinöhl, und dieses ist die erste Vorbereitung für ein gut gebleichtes leinen Garn. Kurz: diese Fettbeitze legt den Grund zur Farbe.

Wenn man fünf bis sechs Pfund zerstossenes und geriebenes Bleiweis hinzusezt, und dafür drey Pfund Potasche wegläßt, so wird die Röthe fest und angenehm, und man kann nachher die Zinnsolution für die Beitze oder Farbe weglassen.

Die

Die vierte Behandlung ist die eben beschriebene Fettbeitze, aus welcher man den Schaafmist wegläßt, und man widerholt also die ganze dritte Vorarbeit nach allen Umständen.

Die fünfte Vorarbeit. Das Garn wird eine Nacht über in laues Wasser gelegt, den Morgen darauf im Flusse ausgespült, und man wechselt mit beiden Arbeiten so lang ab, bis es weiß ist, um es zu trocknen. Das Garn muß fast ganz weiß aussehen, und nur ein wenig ins grünliche spielen. Das leine Garn wird in einer Lauge von hundert Pfund Wasser und drey Pfund Potasche eingelaugt, und mit der Lauge getrocknet.

Von dem Fette gewinnt die Baumwolle einige Procent mehr an Gewichte, als sie ursprünglich hatte; so gleichartig, macht sich das Fette mit den Grundstoffen der Baumwolle. So wie es die Bleiche vertilgt so gehet zugleich der beste Theil die Farberöthe mit verlohren.

Die sechste Arbeit betrift die Gallirung. Man koche zwanzig Pfund weiße Galläpfel, die fein zerstossen sind in zweyhundert Pfund Wasser eine halbe Stunde, diese Abkochung gieße man durch ein Sieb zu fünfhundert Pfunden warmen Wasser. In diesem tritt man das Garn eine halbe Stunde und es bleibt darinnen zwey Tage liegen, bey öfterem Umwenden der Garnkette herausgezogen, und alsdann im Schatten getrocknet.

Zum

Zum Ponceau nimmt man statt der Galläpfel 25. Pfund Sumach von Sicilien, oder zehen Pfund Galläpfel und zehen Pfund Sumach. Leinen Garn verlangt eine mehr gesättigtere Gallirung.

Die siebende Arbeit ist die Alaunbeitze. Man nimmt funfzehen Pfund Pottasch, läßset solche in 30. bis 40. Pfund heissen Wassers die Nacht über stehen. Den Tag darauf klärt man die Lauge ab, und man gießt sie nach und nach zu einer Beitze von dreißig Pfund Allaun in vier hundert Pfund heissen Wasser, damit das Mengsel nicht überlauffe. Nach dem Aufbrausen bleibt das Mengsel noch eine halbe Stunde auf dem Feuer und wird mit einem Spatel umgerühret, und in ein hohes Faß nach drey Stunden abgezapft. Den weissen Bodensatz giebt man noch 300. Pfund warm Wasser. Wenn sich das Trübe gesenkt, wird das Klare zu der übrigen Beitze gegossen oder abgezapft, alles durch einander gerührt, und auf diese Art bringt man sieben bis acht hundert Pfund Allaunbeitze zusammen.

Diese Allaunbeitze gießt man in ein Beitzgefäß, welches zwey Zoll weiter seyn muß, als das Garn lang ist, welches man auf Stäben hinein hängt, so daß es etwa drey Zoll auf den Boden zu liegen kommt, damit sich seine Fäden zertheilen mögen und die Beitze überall eindringe; daher dieselbe über den Garn einen Zoll hoch stehen muß.

Bayerische Staatsbibliothek München

In dieser Beitze bleibt das Garn zwey Tage lang, indessen daß man es alle 2 Stunden auf und niederziehet und öfters umhängt. Wenn es endlich auf den Stäben abgetröpfelt und etwas ausgedrückt ist, so preßt man es fünf oder sechs Tage lang bey öfterem Umschlichten in einem kleineren Gefäße ein, um es im Schatten völlig abzutrocknen.

Je weniger Potasche man den Allaun zusezt, desto heller oder poncrainhafter wird das Roth. Zwey Theile Allaun und ein Theil Potasche ist das höchste Maaß des Zusatzes, indessen sind doch acht Pfund Potasche das kleinste Maaß, um die Farbe feste und angenehm zu machen. Anstatt der Potasch dienen hundert Pfund Soudalauge und funfzig Pfund Kalckwasser, wie bey der zweiten Vorarbeit, und diese Mischung richtet so viel aus als funfzehen Pfund Potasch.

Lebhaft Poncrain entstehet, wenn die Portion von Galläpfel und Sumach der fünften Arbeit in vierzig Pfund Wasser eine halbe Stunde lang kocht, nichts abklärt, sondern darinnen den Allaun auflößet, die Potaschelauge zugesezt und nach der Vorschrift verfährt. Auf diese Art fällt die sechste Arbeit weg.

Wenn zu der angegebenen Allaunbeitze, nachdem die Potaschlauge zugefügt ist, noch 24 Loth zur Auflößung zugesezt wird und man sie genau durchrühret, so verschönert sich das Rothe.

Zu

Bayerische Staatsbibliothek München

Zu leinen Garn schickt sich der Zusatz der Galläpfel doch ohne Sumach zum Auflößen sehr gut. Wenn also das Flachs-Garn die dritte, vierte und fünfte Arbeit ausgestanden, so lege man es 24 Stunden lang in die einmal gebrauchte Allaunbeitze, man nehme es dann heraus, lasse es zwey Tage angefeuchtet liegen und fast trocken werden, alsdann läßt man es in der Gallenbeitze zwey Tage und acht Tage feucht und gepreßt liegen, darauf wird es öfters umgewendet und hiernächst aber völlig abgetrocknet.

Endlich kann der Kattundruck nach allen Beitzen und der Trocknung vierzehen Tage lang an einem warmen Orte liegen damit die Beitze darinnen trocken werde, und desto besser eindringen mögen.

Die achte Vorarbeit oder die Garnreinigung vor dem Färben selbst. Das gebeitzte und getrocknete Garn wird in lauem und denn in kaltem Wasser ausgespült, abgetröpfelt, mäßig ausgedrückt und getrocknet. In heissem Kleyenwasser werden die überflüßige Beitzsatze noch besser als vom bloßen Wasser ausgezogen.

Das Rothfärben des Türckischen Garns selbst auf funfzig Pfund Garn gerechnet.

Man wäge zu funfzig Pfunden fein gesponnenem Baumwollen-Garn, sechzig Pfund

des feinen, entrindeten oder geschälten (berauften) Krapps ab, man reibe ihn in einem kleinen Kübel, durchknete ihn mit funfzig Pfund Rinderblut, lasse das Eingerührte zwey Stunden lang stehen, fülle den Kessel mit Wasser, schütte den eingerührten Krapp hinzu, rühre die Farbe um; man drücke nach und nach das Garn in den kalten Bad oder man lasse es treten und denn die Nacht über in der kalten Farbe liegen. Den folgenden Morgen macht man unter den Kessel Feuer, damit die Farbe unter öfterm Umwenden des Garns eine viertel Stund lang warm, eine halbe Stunde heiß, und eine viertel Stunde heißer erhalten werde ohne zu kochen, denn wird es herausgenommen, abgekühlet, im Flusse ausgespült und getrocknet.

Den Abend vor dem Färben taugt man die Strenchen einzeln in den Krapp ein, und darauf macht man die beschriebene Kette davon. Das Färben kann auch, nach Art der Seidenfärber, in einem ovalen Kessel auf Stäben hängend, so daß es drey Zoll am Grunde liegt, und die Brühe über dem Garn stehet, geschehen.

Der Kessel ist bedeckt und die Stöcke werden gehoben und gesenckt, das Blut macht die Farben fester, das Fett erfordert ein längeres Kochen. Wenn die Allaunbeitze ohne Zinnsolution veranstaltet worden, so wird das Garn erst fünf viertel Stunde in Krappblüte gefärbet, alsdann herausgezogen, man gießt die

die Zinsolution zum Krapp, durchrührt die Brühe, hängt das Garn wieder hinein und kocht es noch eine halbe Stunde heiß, und eine Stunde kochend.

In gleicher Absicht wird der zerstossene Lerchenschwamm der zwey Stunden lang in heissem Wasser erweicht worden, so wie die zum Auflößen angewendet. Das Flachsgarn verlangt einer bey Behandlung wie die Baumwolle, und vornehmlich seiner Schwere wegen, das hängende Färben.

Die Garnsäuberung nach dem Färben, obgleich das Garn von der Gallirung völlig gereinigt, und die Allaunbeitze nach den angezeigten Verbesserungen angebracht worden, folglich die rothe Farbe gut eingedrungen ist, so kann man doch ihre Verfeinerung noch durch die folgenden Arbeiten bewerckstelligen.

Man zerlasse vier Pfund Maseillerseife in heissem Wasser und acht Pfund Potasche besonders. Diese Potaschenlauge gieße man in das nöthige Wasser, koche das Garn zwey Stunden darinnen, kühle es ab, koche es zwey Stunden in dem Seifenwasser und reinige es in dem Flusse. Vor diesem Ausspülen im Flusse wird es noch im Kleyenwasser von zehen Pfunden, im Beutel hängenden Weitzen-Kleyen eine Stunde gekocht. Schönen Poncrain nimmt das Garn an, wenn es erst in Potasche der in Seife gereiniget worden, und man es hierauf in einer Brühe von vierhundert Pfund

Wasser, anderthalb Pfund Lerchenschwamm zwey Stunden lang kochet. Viel Potasche oder Kalckwasser macht die Farbe Karmesin, die Seife hält ein angenehmes Mittel zwischen Poncrain und Karmesin, die Sauren machen das Garn Poncrainroth.

Nach dieser endlichen Säuberung und Abtrocknung, hat das gefärbte Garn acht bis zehen Procent am Gewicht zugenommen, vornehmlich wenn man die Fetttränkung angebracht hat. Daß sich die Türcken dieser Fetttränkung bedienen, lehrt das rothe Fett, welches oben aufschwimmt, wenn man türkisches Garn in bloßem Wasser eine Stunde lang kochen läßt, da dann die Farbe des Garns viel von ihrer Lebhaftigkeit verlieret. Ob sich die Türcken zu ihrem schönen Poncrain noch des Gummigutta in einer starken Potaschen-Lauge aufgelößt, zur Erhöhung des rothen bedienen, weil türkisches in warmen Wasser ausgespültes Garn das Wasser schön Gelb färbt, müßte ein Versuch mit dieser Appretur lehren.

Das rein gemachte und getrocknete Garn wird Strängchenweiß an einander gelegt, und vermittelst eines Beßens so zart und gleich als möglich mit Weineßig besprengt. In einen Kasten gelegt, und etliche Tage eingepreßt. Verlangt man im kleineren den Versuch mit einem halben Pfund Garn zu machen, so gehören zu dem halbpfündigen Garn acht bis zehen Pfund Wasser, folglich in Vergleichung

mit

mit dem Wasser auf hundert Pfund Garn zwey bis dreimal mehr Wasser.

Man würde eben so wenig seine Absicht erreichen, wenn man die Quantität der zu den Beitzen und übrigen Arbeiten vorgeschriebenen Sachen, auf ein halb Pfund herabwürdigen wolle. Höchstens kann man ihr Gewicht auf ein Viertheil der Vorschrift herabsetzen.

Berechnung was 108 Pfund der roth gefärbten Baumwollen nach Habichs Angabe die Mittelsorte kosten.

109 Pf.	Baumwolle zu 8. guten Groschen —	36 Thl.	8 Gr.
103 Pf.	zu kratzen zu 1 Gr.	4 —	7 —
100 Pf.	zu spinnen zu 4 Gr.	16 —	16 —
94 Pf.	Potasche zu $2\frac{1}{4}$ Gr.	8 —	20 —
32 Pf.	Baumöhl zu 4 Gr.	5 —	8 —
20 Pf.	weiße Galläpfel zu 5 Gr.	4 —	4 —
30 Pf.	Allaun zu $1\frac{1}{4}$ Gr.	3 —	5 —
	zum Auflößen		12 —
124 Pf.	Krapp zu 20 Thl.	24 —	19 —
	Blut		12 —
	Schaafmist		3 —
8 Pf.	Marseiler Seife	1 —	4 —
	Weinessig		2 —
	Holz		12 —
	Arbeitslohn		2 —
	Summa —	207 Thl.	12 Gr.

 Die

Die Färbung liefert 108 bis 110 Pfund Garn, das Pfund zu einem Thaler. In der Leipziger Messe gilt das Pfund von dieser Mittelsorte des ächten rothen türkischen Garns in Parthien ein und ein Viertels Thaler auf das mindeste, wobey noch der Abgang an zerrissenen, mürbern und schlecht gefärbten Garn, oft in Anschlag gebracht werden muß.

Hertens Leinen Manufactur, 1787.

§. 30.

Eine neue Erfindung eines zum Gartenbau besonders bequemen Grabscheides.

Der Graf Crequi Frohans in der Picardi, hat ein zum Gartenbau besonders bequemes Grabscheid erfunden, welches die Arbeit des Grabens um ein merkliches erleichtert. Die Kunst die Erleichterung zu verschaffen besteht darinn: daß der Schwerpunct auf den Stiel des Grabscheides gebracht, und die Lenden des Gräbers nicht so sehr ermüdet werden. Um dieses zu bewürken, wird an den Stiel des Grabscheides eine Stelze befestiget, die von der gewöhnlichen Art abweicht.

Der Stiel des gemeinen Grabscheides ist rund und cylindrisch d. i. vom Eissen an biß zum Handgriffe die Gestalt eines Creuzes hat, gleich dick. Herr von Crequi hingegen theilt den Stiel in zwey gleiche Theile, davon der unten am Eisen zehen biß eilf Zoll lang ist,

der

der andere aber biß zum Handgriff gehet. Der erste Theil ist platt und viereckig, aber von ungleichen Seiten, weil an denselben der Ruhepunct angebracht ist, sobald man ihn auf die Stelze stützet, muß derselbe doppelt so dick als breit seyn. Der andere Theil ist ebenfalls platt und viereckig, gehet aber biß an den Handgriff immer spitziger zu. Die Ecken müssen gerundet seyn, damit sie nicht in die Hand einschneiden, und man die Hand mit dem Ellenbogen stark auf den Stiel auflegen könne. Gegen die Spitze zu muß die Dicke nicht vielmehr als die Breite betragen, und sich ungefehr wie 5. gegen 4. verhalten. Die Stelze oder Stütze ist ein Stück leichtes Holz von Fichten, Weiden, Linden 2c. Ihre Länge ist acht Zoll und die Dicke ein Zoll im Durchmesser. Sie ist oben und unten viereckigt. Die beiden Ende sind verschieden. Das Ende welches auf die Erde gestützet wird, ist drey Zoll breit, damit es nicht in die Erde dringe, das andere ist mit einem offenen Einschnitte versehen, dessen beyde Seiten dünn und durchbohret sind, damit man eine Spille hindurch stecken können, um die Stelze an den Stiel des Grabscheides zu befestigen. In dieser Absicht muß man an der Seite des untern Theils des Stieles, drey oder vier Puncten jeden einen Zoll breit von dem andern bezeichnen, davon der weiteste nicht über zehen Zoll weit von dem Eissen abstehen muß. In allen diesen Punkten durchbohret man den Stiel, und leget ihn in den Einschnitt der Stelze, worauf man beyde vermittelst der Spille und Schrauben untereinander befesti-

get. Diese drey oder vier Löcher werden gemacht, nur nach Befinden der Art, wo die Stelze angebracht werden soll, veränderen zu können. Denn da der Ruhepunct an dem Ort des Stieles ist, der in dem Einschnitte der Stelze ruhet, so ist es nöthig denselben zuweilen zu veränderen, nachdem die Arbeiten unterschieden sind, und so muß er weiter oder näher von dem Eissen entfernet seyn, nachdem man das Grabscheid tiefer oder weniger in die Erde hinein stösset.

Das Gelenk des Stieles mit der Stelze muß sehr fest seyn. Sollte es aber hierinn etwas versehen worden seyn, so kann man zwischen der Stelze und dem Stiel unten am Grund des Einschnittes einen kleinen hölzernen Keil eintreiben, oder noch besser den Einschnitt biß auf drey Zoll verlängeren, und ihn einen Zoll tiefer unter den ersten Löchern durchbohren, so daß er an zwey Stellen an den Stiel befestiget werden kann.

Auf die Weise wird die Stelze vollkommen unbeweglich seyn. Der Einschnitt der Stütze ist darum offen, damit man sie bey einigen andern Arbeiten mit dem Grabscheide, wobey sie beschwerlich fallen würde, abnehmen könne.

Der Nutzen dieser Erfindung ist zweyfach; der erste bestehet darinn; daß wenn der Gärtner das Grabscheid in die Erde gestossen hat, er sich nicht mehr auf die Lenden stützen darf, um

um das Eisen zu heben: denn da die Stelze auf dem Boden stehet, so darf er nur auf den Stiel drücken, wenn sich das Grabscheid heben soll, da er denn hernach die Erde auf die gewöhnliche Weiße dahin wirft, wohin er sie haben will. Solchergestalt wird ihm seine Arbeit unendlich erleichtert, er kann sie länger aushalten und geschwinder damit fertig werden. Der zweyte Nutzen ist: daß man nach dieser Methode längere und breitere Grabscheide verfertigen, und also in viel kürzerer Zeit weit mehr Arbeit verrichten kann.

Der Graf von Crequi der wie ein Fabricius und Cato das Grabscheid selbst führet, lehret uns: wenn das Seinige so an der Erde liegt, daß die Stütze in die Höhe stehet, daß nach dem Cirkel von der Schneide des Eisens an, biß an das Ende der Stütze 20. und ein halber, von diesen Ende an aber bis an die Spitze des Stiels 32 Zoll sind.

Diese Proportion die für ihn die beste ist, kann nach Verschiedenheit der Arbeiten und der Statur des Arbeitenden abgeändert werden.

Bey jetzt beschriebener Einrichtung des Grabscheids findet noch in so fern eine Verbesserung statt, daß man die Stütze worauf die ganze vorzügliche Bequemlichkeit dieses Werkzeugs ankommt, auf eine leichtere Art anbringe und dennoch denselben Zweck erreichen könne,

Die-

Dieses verbesserte Grabscheid welches Fig. 1. in der Breite und zwar von unten und Fig. 2. von der Seite vorstellt, hat die Grösse eines gemächlichen Grabscheides, nur in g. fängt es etwas dicker zu werden an, und ist nicht mehr rund, sondern bis zu h. viereckigt, wo das eiserne Blatt l. von unten gegen h. geschoben ist. In c. d. und f. befinden sich drey ins Gevierte ausgearbeitete Löcher, die unten ungefehr anderthalb und oben einen halben Zoll Weite haben, so daß sie von unten zu allmählig enger auslaufen. Diese Löcher sind in Fig. 2. wo man das Grabscheid von der Seite und also diese Löcher nicht siehet, durch die Buchstaben m. n. o. bezeichnet. Um die Stelle derselben zu bemerken, setzt man dem Werkzeuge nun weiter nichts zu, so ist es wie jedes andere gemeine Grabscheid zu gebrauchen. Nur die Stützen p. giebt ihm einen besonderen Nutzen. Das Grabscheid welches er in a. oder p. mit der rechten Hand in die Erde gestossen, hat er mit der linken wieder heraus zu heben, er hat nichts weiter nöthig, als den obern Theil des Grabscheides mit der rechten Hand gegen die Erde niederzudrücken, so hebt sich der untere Theil des Blatts i. mit der darauf liegenden Erde vermittelst der Stütze p. von selbst. Man beuget alsdann das Grabscheid zur Seite, so fällt die aus der Tiefe gehobene Erde auf ihre neue Stelle, und so fähret man mit der Arbeit weiter fort, daß man nemlich abermals in die Erde stößt, niederdruckt und umwirft. Die Gestalt der Stütze muß, wie p. zeigt

zeigt nothwendig ins Gevierte und so breit seyn, daß sie nicht in die Erde eindringe, wie sie thun würde, wenn der Fuß nicht drey bis vier Zoll zur Breite hätte. Die Ecken dieses Fußes an der Stütze müssen abgestumpft seyn, weil sie sonst in der Erde einschneiden und die Bewegung des Werkzeuges erschweren würde. Uebrigens muß die Richtung der Löcher nicht perpendiculär, sondern etwas schief seyn, wie m. n. o. p. anzeigt.

Von Schütz Auszug aus Krünitz Encyclopädie, 5ter Theil.

§. 31.

Eine Erfindung aus Kletten Caffee zu machen.

In Ostfrießland, besonders an den Seegegenden, haben viele Einwohner seit vielen Jahren angefangen die kleine Kletten (welche auch Tüngelsamen genennt werden) zu brennen und anstatt Coffee zu trinken. Das Oberconsistorium Medicum hat bewiesen, daß das Getränke von diesem Tüngelsamen noch besser als das Koffeegetränke und wegen seines durchdringenden und angenehm bittern Geschmackes dem Kaffee fast völlig gleich sey. Uebrigens muß derselbe wie der Kaffee geröstet und gemahlen, jedoch etwas länger gekocht werden.

Von Schütz Auszug aus Krünitz Encyclopädie, 1ter Theil.

§. 32.

Eine versuchte Art vortreffliches Brod zu backen.

Man muß Acht haben, daß der Weitzen rein, süß, und unverdorben und frisch gemahlen ist, und daß man nur seinen eigenen Weitzen vom Müller wieder bekommt. Zwey Siebe sind zulänglich ihn zu allem Gebrauche zu sieben. Das erste läßt alles durch, ausser die grobe Kleyen, die man zwischen den Händen wohl reiben kann, da denn noch eine Menge Mehl durchgehen wird. Das zweyte Sieb muß nur etwas von dem feinsten Mehl zu Pasteten, Gebackenen u. s. w. durchlassen. Wenn die grobe Kleyen und etwas von dem feinsten Mehle solchergestalt abgesondert sind, so bleibt alles von der Mittelgattung zu Brode.

Zu einem Büchel dieses letztern thue man zwey Quart feines Rockenmehl und eine Pinte feines Habermehl *). Man knete solches wie gewöhnlich mit warmen Wasser, süssen Hefen von Ale; (ist eine gewisse Art Bier,) und der gehörigen Menge Salz, lasse den Teig eine gehörige Zeitlang gehen, knete ihn alsdenn wieder, bilde ihn in die Laibe und backe ihn.

Das

*) Ein Quarter hält 8. Büchel und 64 Pinten.

Das erste Gebäcke wird gutes Brod geben, aber nicht so gut und nützlich als das folgende, und die Absicht dabey ist nur eine gehörige Menge Sauerteig zu dem zweiten und allen folgenden Gebäcken dadurch zu erhalten, damit man keine Hefen brauchen darf, welche insgemein eine sehr bittere und unangenehme Zuthat und gar nicht gesund sind.

Wenn man also die ersten Laibe mit Hefen machte, so hebe man einen Klumpen Teig auf, so groß als ein paar Fäuste, mache einen runden Ball daraus, verwahre ihn in einer runden hölzernen Büchse die etwas grösser als der Ball ist, damit man ihm mit ein wenig trokenem Salze leicht umgeben und bedecken kann, alsdenn mache man den Deckel der Büchse zu, und setze sie an einen trockenen Ort und an die Luft die vom Feuer erwärmt wird, so daß der Teig nicht heiß wird, und sichtbarlich gähret. In vierzehn Tagen wird dieser erste Sauerteig tauglich seyn, Brod damit zu backen, und wenn man von jedem folgenden Gebäcke dergleichen Bälle aufhebt, sowird man damit, nachdem die Zeit ist, alle acht oder 10 Tage Brod backen können.

Dieses vortreffliche gesäuerte Brod zu machen, thue man in den Backtrog die vorerwehnte Menge von Weizen- Rocken- und Habermehl, mische alles mit den Händen wohl untereinander, mache eine Höhlung und Mittelpunkt in die trockene Masse, zerquetsche und zertheile alsdenn den Sauerteigball in einem

einem Gefässe mit warmen Wasser, bis er wie ein dicker Brey aussiehet, schütte ihn noch warm in die vorerwehnte Höhlung und bedecke ihn mit etwas von der trockenen Maße, dabey man den Backtrog im Winter anfangs in eine vom Feuer erwärmte Luft setzet, eine warme Decke darüber legt, und alles so ungestöhrt über Nacht bis Morgen stehen läßset; bey heissem Wetter aber ist es genug, wenn es einige Stunden gestanden hat. Nun giesse man noch mehr Wasser dazu, daß alles in einen steifen Teig kan geknetet werden, als das gemeine Weizenbrod, das mit Hefen gemacht wird, und muß nach diesem bedeckt bleiben bis es wohl aufgegangen ist, alsdenn wird es wieder geknetet und in Laibe gebildet. Durch gutes Kneten und Aufgehen, machen einige deßhalb so viel Sauerteig genug ist.

Man soll dieses Brod im Ofen noch mehr benetzen, als das weisse Hefenbrod. Es ist gar nicht unangenehm sauer, hingegen wird es von denen die es ein wenig gewohnt sind, allen andern vorgezogen; es giebt den Speisen einen sehr angenehmen Geschmack, ist in dem Munde nicht derb, sondern näßlich, gelinde und ohne Zweifel gesünder, als das beste Londner weisse Brod, wenn solches auch nur mit Hefen, Salzwasser und gesiebten Mehl gemacht wird. Es bleibt an einem trockneu Ort einige Wochen und noch länger süß und feucht und ist den vierten oder fünften Tag besser als den zweyten. Nur die Unbequemlichkeit ist dabey, daß die Laibe bey heissem Wet-

ter nach vier oder fünf Tagen leicht einen dünnen Schimmel auswendig bekommen, diesem ist aber leicht abzuhelfen, wenn man nämlich den Laib ein wenig in einen warmen Ofen legt, nachdem das frische Brod herausgenommen ist, alsdann aber muß es wenig Stunden darauf, nachdem man es von dem Schimmel gereiniget hat, gegessen werden, sonst wird es trocken und unangenehm.

Die kleine Menge des Rocken- und Habermels bey diesem Brode bringt dem gesäuerten Brod sehr viel Vortheil. Es ist nicht zu beschreiben, was für einen angenehmen Geschmack das Brod durch diese Vereinigung erhält, und wenn man das Habermehl wegläßt, so ist es erstaunlich, wie viel der Geschmack dadurch schlechter wird, auch ist das Brod alsdann nicht so leicht und am Gaumen so zerbrechlich. Man muß besorgt seyn, sowohl gutes Rockenmehl als Habermehl zu erhalten.

Hamburgisches Magazin XXIter Band.

§. 33.

Einen guten Essig zu machen, und wie solcher vermehret und conservirt werden kann.

Eine sichere und nützliche Art Weineßig zu machen.

Dieses beruhet auf folgenden zwey Stücken. Erstlich auf der Verfertigung der Essigmutter; und zweitens auf der Absonderung

des Weingeistes von dem zum Essig bestimmten Weine; welcher ausserdem bey der Gährung verlohren gehet.

Es wird aber die Essigmutter im gegenwärtigen Falle folgender Gestalt bereitet.

Man stößet im Herbste unreife Trauben in einem Mörser, preßt den Saft aus, und läßt sowohl diesen als die Trauben selbst mit einander eintrocknen. Diese Essigmutter wirft man in ein versauertes Faß, und rechnet auf zwanzig Pfund Wein ein Pfund derselben, ehe man aber den Wein selbst aufgießet, thut man ihn in eine wohl verzinnte kupferne Blase und ziehet z. E. von zwanzig Kannen ungefähr Spiritus fini ab, das übrige in der Blase läßt man abkühlen, und gießt es auf die vorerwähnte Essigmutter, deckt das Gefäß zu, und läßt es etliche Tage in ziemlicher Wärme stehen. Nach Verlauf von sechs bis acht Tagen wird man den schärfsten lieblichen und klaren durchsichtigen Essig abziehen können.

Alsdann verfährt man mit anderm Weine auf eben die Art, und füllet das Gefäß wieder voll. Der Vortheil dieser Methode bestehet fürnehmlich darinn, daß man den Spiritus erhält, ohne den Essig dadurch zu schwächen, als welcher vielmehr nur desto stärker und sauerer wird.

Die

Die folgende Art eine Essigmutter zu bereiten, ist ebenfalls anzupreißen.

Man wäscht weisen oder auch nur rothen Weinstein so lang, bis das Wasser rein davon ablauft, und trocknet ihn an der Sonne. Hernach stößt man denselben zu Pulver, gießt guten Weinessig darauf, füllet die Maße in eine Retorde und destillirt mit gelindem Feuer aus der Sandcapelle alle Flüssigkeiten davon ab, welche meist ohne Säure übergehen werden.

Dieses wiederholt man sechs bis achtmal mit frischem Weinessig, so bekommt man endlich ein höchst saures Pulver welches man entweder zu einer Essigmutter gebrauchen, oder auf Reisen anstatt eines trocknen Essigs bey sich führen kann, um in der Geschwindigkeit aus Wein oder Weißbier einen Essig zubereiten.

Man kann auch durch oft wiederholtes Einweichen des Weinsteins oder Weinsteinrahms (Cremor-Tartari) in scharfen Weinessig und jedesmaligen trockenen desselben ein Essigpulver bereiten, wovon ein Quentchen hinlänglich ist, zwey Loth Wasser zu einem guten Essig zu machen, nur muß das Einweichen jedesmal zwey Tage lang dauren.

Auf eine andere Art einen guten Essig anzustellen, verfährt man folgender Gestalt.

Man nimmt frisch gebackenes Brod oder gebähete Brodrinden, weichet sie in recht scharfen Essig ein, läßt sie wieder trocken werden, und dieses wiederholt man etlichemal, worauf man sie in die Maße die zu Essig werden soll, als verdorbenen Wein, Bier u. d. g. legt. Anstatt des Brodes, kann auch eine frische Semmel genommen werden.

Eine bequeme Art guten sauren Essig zu vermehren ist folgende:

Man füllt ein gut ausgesäuertes Fäßgen von 10 bis 12 Kannen mit scharfen Essig, legt es an einen warmen Ort, mit nicht ganz zugemachtem Spunde, steckt in daßelbe einen hölzernen Hahn und füllet jedesmal so viel Wasser oder schalgewordenes abgesottenes Bier, von oben in das Faß hinein als man durch den Hahn zum Gebrauch von dem Essig abgezapfet hat. Sollte aber der Essig zu häufig abgezapft werden, und die gar zu viele Vermischung ihn schwächen, so kann man denselben durch gestoßenen und in einem Beutelchen eingehängten langen Pfeffer die Schärfe wieder geben. Oder man muß zwey dergleichen Fäßer anstellen und bey öfterem Gebrauch damit abwechseln.

Was

Was die Verwahrung des Essigs betrifft, so muß man vor allen Dingen dafür sorgen, daß die Gefäße von innen und aussen sehr rein gehalten werden. Wenn die Fässer vollgefüllt sind, muß man dieselbe fest verspunden, und hernach das Faß so wenden, daß der Spund auf der Seite zu liegen komme. Hierdurch wird das Eindringen der Luft und die dadurch verursachte Erzeugung des Kahns verhindert. Dieser ist eigentlich eine angehende Fäulniß; damit nun die faule Gährung wovon die saure Gährung beynahe schon der Anfang ist, nicht würklich erfolge; so muß der völlig fertige Essig nicht länger in der Wärme bleiben, sondern an einem kühlen und frischen, aber doch trocknen und reinlichen Ort in Verwahrung gebracht und der Zufluß der Luft möglichst von demselben abgehalten werden. Das leztere kann dadurch befördert werden, daß man reines Baumöhl oder recht guten Weingeist der aber nicht über Potasche abgezogen seyn muß, in das Gefäß über den Essig gießt.

Will man einen Essig sehr lang aufbehalten, so siede man ihn nochmals ab, und lasse wenigstens den vierten Theil davon verdünsten.

Um verdorbenen Essig wieder zurecht zu bringen, legt man Knoblochsaamen oder etliche Stückchen Gerstenbrod hinein. Einige pflegen auch in einem Säckchen ein wenig Weinhefen in den abgestandenen Essig zu hängen. Gegen die schlangenförmige Thiere im Essig

die Essig oder Kleisteraale genennt werden, und das Verderben des Essigs mit sich bringen, wird vorgebeugt, daß man den Essig entweder sehr warm macht, oder auf jedes Quart desselben ein Gran Teriack darinn zergehen läßt. Ein Essig von der lezteren Art ist, wenn er filterirt worden, zugleich ein vortreffliches Gegenmittel wider die Pest und ansteckende bößartige Fieber.

Um einen guten Weinessig zu erkennen, hat man zwey Proben: Die erste ist, wenn er in ein Glaß geschüttet, bald wieder helle und klar wird, und keinen Gäst oder Schaum oben auf behält wie der Bieressig allemal thut. Die zweite Probe ist, wenn man einen Weinessig kocht, daß er je länger je stärker wird, da hingegen ein Bieressig schwächer wird, wenn man ihn kocht.

Die Säure des Essigs zu concentriren destilliret man ihn wenn vorher jedem Quart desselben 5 Loth gepülverter Weinstein, und vierthab Loth an der Wärme zerfallener Vitriol beygemischt worden, in einer Retorde aus dem Sande dis zur Trockenheit über, besser aber ist die Concentrazion durch den Frost, diese zu bewerckstelligen, sezt man im Winter bey heftiger Kälte eine Quantität Weinessig in einem offenen Gefäß an die Luft, sobald sich eine Menge bis in demselben erzeugt hat, wird der noch flüssige Essig in ein anderes Gefäß gegossen, und ferner der Kälte so lang ausgesezt,

setzt, als dieselbe ihm etwas anhaben kann; mit einer kleiner Quantität eines solchen concentrirten Essigs kann ein ansehnlicher Theil von schlechterem Essig schärfer gemacht und verbessert werden.

Dem Essig einen besondern Würzgeschmack und eine liebliche Farbe zu geben.

Infundirt man allerley Blumenkräuter, und feuchte Erdbeeren, Himbeeren, Hollunderbeeren, Kirschen, Klapperroßen, Lache, Knoblauch, Kornblumen, Krausemünze, türckische Kressen, Lavendel, Mayblumen, Nelckenblumen, Raute, Ringelblumen, Roßmarinblüte, Schlehen, Violen, u. d. g. wovon noch anzumerken ist, daß gebrannter Zucker dem Essig eine Weinfarbe mittheilet.

Von Schütz Auszug aus Krünitz Encyclopädie IIIter Band.

§. 34.

Holländischen Käße zu machen.

Machet frische Milch beim Feuer laulicht, schüttet sie in einen hölzernen Zuber, und auf 10 Maaß thut einen Löffel voll scharfen Spiritum Salis, so gerinnt die Milch, rühret diesen Spritum Salis mit einem hölzernen und nicht eisernen Löffel genugsam unter die Milch, gießet solche durch härne Siebe oder reine Tü-

cher, daß das Wasser völlig davon laufe, schüttet es in eine hölzerne Molde, bröckelt es klein, salzet es, und thut nach Belieben ein oder das andere Gewürz hinein, dann sprenget abermals ein wenig Spiritum Salis darauf, knetet es mit den Händen genugsam durcheinander, schüttet solches in kleine Fässer, presset es wohl, laßt es im Käßekorb trocknen, so ist der Käße von denen Maden und Fäulniß befreiet.

Käße so zu hart worden, werden schlifigt und schön wenn man dieselbe mit Salzwasser abwäschet, hernach sie in Rübenschaalen einleget und damit 2. 3. bis 4 Wochen über in ein frisches Gewölbe sezt.

In Ansehung des Spiritus Salis ist annoch zu erinnern, daß nicht ein Vieh an welchem Junge saugen etwas davon zu fressen bekommen, weil dadurch gleichfals in denen lebendigen Thieren die Milch gerinnt und die Jungen sterben.

Hofmanns Klugheit hauszuhalten.

§. 35.

Wie Obstbäume tragbar gemacht werden können.

Es kommt der Fall bisweilen vor, daß manche eingesetzte Bäume in vielen Jahren keine Früchte tragen wollen. Ich will zu dem Ende einen Rath zur Prüfung anführen, davon

von der gute Erfolg von verschiedenen Personen angerühmet worden ist. Man soll nämlich einen solchen Baum, in den heissesten Tagen des Sommers, in den Mittagsstunden, von den Zweigen an bis an die Wurzel also den Schaft völlig abschälen, dabey aber verhüten, daß man nicht zu tief ins Holz einschneide. Nur die ganze rauhe Schaale, und die darunter befindliche weiße müsse ohne Bedenken bis aufs Holz rein abgeschälet werden. Der Baum erhalte wieder eine neue Schaale und trage darauf reichliche Früchte.

Wieglebs Magie IIter Band.

§. 36.

Anleitung für den Landmann, die vier besten Futterkräuter zu bauen.

Diese vier der besten Futterkräuter sind:

1) Der Lucernerklee. Er heißt auch ewiger Klee, blauer Klee. Dieser Klee kommt in jedem Boden fort, nur nicht in ganz naßkaltem Boden: Er wächst sowohl in schweren als im Sandlande, ja weil er sehr tief wurzelt, so ist er nie in Gefahr bey sehr großer Dürre abzubrennen. Er gedeihet auch an Bergen und in starcksteinigten Boden, wofern nur keine ganze Felsen darinn sind. Das Feld muß für ihn wohl zubereitet und gedünget seyn; und jemehr Fettigkeit es hat, je größer wird der Ertrag seyn. Das Feld muß tief

und rein geackert seyn, damit seine geradste-
hende Wurzeln Platz haben. Er wurzelt
manchmal 3. 4. bis 5. Schuhe tief in die Er-
de. Auf einen Morgen von 160 Ruthen sind
12 bis 14 Pfund guten Saamens erforderlich,
welche ungefähr drey bis vier pfälzische Maaße
auswachen. Die beste Zeit der Aussaat ist
das Frühjahr im April und May, auch noch
später. Man kann ihn auch im Herbstmona-
the säen, aber die Frühjahrszeit ist die schick-
lichste. Einige rathen, und das mit Grunde
den Saamen im August, so wie er zeitig wor-
den ist, gleich in wohlgeackerte und von Un-
kraut gesäuberte Aecker zu bringen, weil als-
dann die Hitze den Wachsthum befördert, und
der Klee ungleich weniger Schaden leidet. Sie
empfehlen dazu die Rebs- und Korn-Aecker,
wenn man sie gleich nach der Erndte in 8 Ta-
gen zweymal tief geackert hat. Nach gesche-
hener Einsaat wird der Saame leicht eingeeg-
get: Einige brauchen dazu einen Dornbusch;
das Einrechen würde das beste seyn, wenn es
die Zeit erlaubte. Auf das Eineggen wird der
Acker gewalzet. Diese Art Klee wächst gera-
de in die Höhe, und ist deßwegen schätzbar,
weil er schon im Frühjahr grün verfüttert
werden kann, wenn das andere grüne Futter
selten ist. Auch ist die Fütterung davon eine
der Kräftigsten. In dem ersten Jahre kann
man ihn etlichemal erndten; in dem folgen-
den aber drey bis viermal. Man verfüttert
ihn grün im Stalle, und ist ein vortreffliches
Milchfutter. Auch macht man ihn mit großem
Vor-

Vortheil zu Heu. Wenn der Saamen zeitig ist, (denn man muß immer ein Stück Feld dazu stehen lassen), so wird er ausgedroschen, und giebt reichlich aus. Ob er gleich länger als 10 Jahre dauret, ist es doch besser in dem siebenden Jahre ihn auszuackern. Das Feld hat alsdann die vortrefliche Kraft des Neubruches. Wegen seinen tiefen und vielen Wurzeln, die man doch so viel als möglich heraus schaffen soll, ist dieser Neubruch am besten zur Sommerfrucht zu verwenden. Grundbeeren geben hier die reichlichste Ernde, und weil man sie ohnehin etlichemal hacken muß, so sind sie auch dem Acker am vorträglichsten. Es ist sehr dienlich, im Herbste vorzüglich, im Winter den Acker mit Mistlache zu begiessen, oder mit Asche zu besäen, oder Salzbötzig oder Gips darauf zu streuen. Man kann ihn auch von Wiesen mit langem Dunge überstreuen, den man aber zu Ende des Merzes wieder wegrechet. Je mehr er mit diesen Dungarten unterhalten wird, je stärker wird er wachsen und je reicher wird die Ernde seyn.

2) **Espersette.** Er heißt auch Esper, und fälschlich türkischer Klee. Dies Futterkraut kommt auch in allen Erdarten fort, selbst die steinigte sind diesem nicht zuwider, wenn sie nur nicht felsig sind. Ob er gleich im schlechten Boden auch gedeihet, so ist er doch im guten einträglicher, und kann die stärkste Sonnenhitze vertragen. Auf einen Morgen von 16. Ruthen werden 10. bis 12 Simmer Saamen

erfordert. Die beste Zeit zu säen ist der Aprill und May, wenn man das Feld zuvor darzu geackert und geegget hat: man kann ihn auch, wiewohl mit weniger Vortheil, im Herbste unterbringen. Im ersten Jahre ist er so wenig ergiebig, daß es Unerfahrne reuet, ihn gesäet zu haben, aber das folgende, vorzüglich das dritte Jahr ist er in vollem Wachsthume. Er kommt wie der Lucernerklee im Frühjahre sehr geschwind, wenn noch anderes grünes Futter gänzlich mangelt; ist nicht so schnell im Wachsthum wie jener und kann des Jahres nur dreymal gemähet werden. Er ist noch kräftiger als der Lucerner Klee bey Milchkühen, vornehmlich wenn er an trockenen sonnenreichen Anhöhen gebauet wird. Man füttert ihn grün in der Krippe und machet auch Heu daraus. Niemals aber darf man ihn zu hoch wachsen lassen, sonst werden seine Stengel zu hölzern und taugen nicht zum Futter: welches auch bey den übrigen Kleearten wohl zu merken ist, damit solche, wie sie anfangen zu blühen, abgemähet und zu Heu gemacht werden. Auf dem Stücke wo er zu Saamen stehen bleiben soll, muß man acht haben, ihn zu mähen, wenn der Saame hart wird, wartet man länger, so fällt er aus. Er darf nicht mit der Hand abgestrüpft werden, welches zu mühsam wäre, sondern wird gewöhnlich gedroschen. Obgleich seine Wurzeln so tief dringen wie der Lucerner Klee, so dauert er doch nicht so lange, und längstens im siebenden Jahre, besser aber früher, muß er ausgeackert werden. Das Feld hat ebenfalls die vortreffliche Kraft

des

des Neubruches, und dienet zu allerhand Sommerfrüchten, sonderlich Grundbeeren.

In Absicht des Dunges beobachtet man das nämliche, wie bey dem Lucerner Klee, je mehr man giebt, je mehr Vortheil hat man zu ziehen.

3) **Rother Klee.** Er heißt auch holländischer, spannischer breiter dreyjähriger Klee. Er gedeihet in jedem Boden, er verträgt so gar kühle und feuchte Gegenden. Die Sonnenreichen Berggegenden sind ihm nicht schädlich, wenn sie nur ihre Zubereitung und Düngung haben. Was er allenfalls weniger austrägt, das ist in der Güte desto besser. Auf einen Morgen von 160 Ruthen werden 12 biß 14 Pf. Saamen oder ungefehr 3 biß 4 Maße erfordert. Die beste Zeit ihn zu säen ist der April und Mai. Mit Vortheil wird er im Mai unter die Gerste gesäet, nur muß die Gerste gar dünne ausgesäet werden. Wenn die Gerste reif ist, so schneidet man sie nur biß auf den Klee ab, und machet Heu daraus. Es giebt ein vortrefflich gemischtes Winterfutter, ob er gleich nicht so oft gemähet werden kann, als der Lucerner Klee, so giebt er doch in wenigern Ernden eben so reichlich aus. Er kommt im Frühjahre etliche Wochen später als die beiden vorhergehende Arten, ist ein fürtrefliches Futter so wohl zu Heu gemacht, als auch grün zu verfüttern: nur blähet er das Vieh zu stark, wenn er allein gefüttert wird. Der Saamen wird aus den dazu stehengebliebenen

Büschen

Büschen in dem Winter ausgedroschen, und steckt sehr tief. Im vierten Jahr ist er abgängig. Man muß ihn also nur drey Jahr stehen lassen. Seine Wurzeln gehen nicht tief. Wenn er im dritten Jahr etliche male geärndet worden ist, so kann man den Acker etliche male wohl ackern und eggen, und darauf zur Winterfrucht zum drittenmal ackern und einsäen. Die Kraft des Neubruchs wird auch hier eine reichliche Ernde hoffen lassen.

Mit der Düngung ist hier das nämliche wie bey den vorhergehenden zu besorgen. Je freygebiger man ist, je mehr hat man zu hoffen, und desto kräftiger ist das Vermögen des Neubruches.

4) Raigras. Es wird auch Habergras genennet, und das Französische ist am besten zum Futterbau, allein es ist nicht rathsam, aber als Unterwuchs zum Kleefutterbau ist es unentbehrlich. Man säet nur jenes allein, das zum Saamen bestimmt ist; es wird ordentlich eingeärndet und ausgedroschen, und das Stroh davon wie Heu verfüttert. Was unter den Klee gehöret, wird mit den vorhergehenden dreyen Arten Klee gesäet, in einen Morgen darf man nicht mehr als 25 bis 30 Pfund bringen, da es denn den besten Unterwuchs giebt.

Durch das Raigras erhält erst der Kleebau seine wahre Vollkommenheit: Denn 1) giebt es reichlich aus; 2) dienet sein starker

Halm

Halm dem Masten-Klee zur Stütze, daß er sich nicht aufeinander hinlegen und faulen könne. 3) Bestätiget eine lange Erfahrung bey einem sehr großen Viehstande, daß das Kleefutter mit diesem Raigraße untermischt, das Aufblähen des Viehes verhindere, und also diesen Fehler bessere. 4) Ist mit vermischtem Raigrasse viel leichter aus dem Klee Heu zu machen. Denn da man mit den dreyen vorhingenannten Kleearten den Stengel nicht stark werden lassen darf, so pflegen die zarten Blätter von Klee abzufallen und sich zu verliehren. Dieses Abfallen der Kleeblätter bey dem Dörren verhindert das untergemischte Raigraß vortreflich, indem sich die zarten Kleeblätterchen um das Raigras winden. 5) Ziehet das Raigras auch auf dem Heuboden die viele zurückgebliebene Feuchtigkeiten in sich und verhütet, daß sich das Heu nicht so fest auf einander lege, als wodurch es sich erhitzen und verschimmeln würde. Am besten ist es, man säet alle vier Arten dieser Futterkräuter untereinander, und weil der rothe Klee nicht so daurend ist, so säet man im dritten oder vierten Frühjahre frischen Saamen auf das Feld, und egget ihn mit einer mit Dornen beflochtenen Egge ein.

Anmerkungen.

1) Niemand glaube, er habe seinen Dung zu den Fruchtäckern vonnöthen und könne den Kleeäckern nichts davon geben. Wer hier reichlich giebt, der wird einen Ueberfluß an Futter haben; wer einen Ueberfluß an Futter

ter hat, der kann die Anzahl seines Viehes vermehren und dadurch gleich das folgende Jahr mehr Dung erhalten. Dieser Futterbau ist die Quelle den Landmann zu bereichern; mit je mehrerm Fleiß und Eifer er ihn treibet, desto mehr wird er sich und seinen ganzen Feldbau verbessern, zumal wenn man bedenkt, was für einen fürtrefflichen Bau man seinen Aeckern mit starken muthigen und von gedeihlichen Futter genährtem Viehe geben könne.

2) Es ist nichts vortreflicher, als mit den Feldern zu wechseln, und bald Früchte bald Futterkräuter hinein zu säen: Denn das Feld, welches 6 Jahre zu dem Futterbau gedienet, hat die ausnehmende Kraft des Neubruches und man hat die Erfahrung, daß solche Felder das Doppelte gegen das verherige abgeworfen haben.

3) Viele Wiesen sind in einem solchen Abgange, und mit so viel Unkraut beladen, daß sie fast nichts taugen; diese muß man umbrechen. Ehe man Klee in sie säen will, muß man sie erst umackern, und sie ein Jahr zu Grundbeeren gebrauchen. Dadurch werden die Graßwurzeln die sonst den Klee ersticken würden, besser ausgerottet und die umgeackerte Wiese einen erstaunenden Ertrag abwerfen; das zweyte Jahr kann man nach gehöriger Zubereitung Gerste und Klee hinein säen.

4) Je

4) Je beßer die Aecker im Bau sind, je reicher wird die Futter-Ernde seyn. Man dencke nicht, man wolle auf einen schlechten Acker oder magern Sand die Probe machen; sie wird gewiß schlecht ausfallen.

5) In Sandäckern sind Lucerner, und rother Klee mit Raigras untermischt am nützlichsten, nur muß man sie nicht im Frühjahr mit frischem Pferdsdunge düngen, sonst brennt der Klee aus, ob wohl sonst der verwesene Pferdsdung sehr brauchbar ist. Ueberhaupt sollte man allen Dung vor Winter unterbringen und darauf im Frühjahr einsäen.

6) Wenn nach einer langen Dürre ein erquickender Regen fällt, so sollte man den von dürre verelendeten Klee gleich abmähen; er wird sich nie recht erhohlen. Aber man wird sich verwundern, wie schnell der neue auf das Abmähen nachwachsen wird; es wäre denn, daß die Magerkeit des Ackers an dem ersten Zurückfall deßelben Schuld gewesen wäre.

7) Einige wollen das Gäten des Klees im ersten Jahre anrathen; Allein es ist schon hinreichend, wenn man die Felder so viele Graswurzeln haben, bey heißer Sonne etlichemal herumackert, so verbrennen die Graswurzeln. Der Bau mit Grundbeeren reiniget auch das Feld von den häufigen und starcken Graswurzeln. Endlich ist wie man bey dem Raigras bemerckt hat, etwas Unter-

wuchs von Grase den Klee eher nützlich als schädlich.

8) Ein wohlgedüngter, wohl geackerter und nach dieser Vorschrift zubereitete Kleeacker von 160 Ruthen, kann in einem Jahre zwischen 75 biß 85 Centner recht gesunden und schmackhaften Heues geben.

§. 37.

Wie verschiedene Oele auf eine vortheilhafte und verbeßerte Weise können geschlagen werden, daß solche viel beßer, und fast dem Baumoel gleich werden.

Folgende Methode ist zuverläßig, durch hinlängliche Versuche bewährt, und der Natur ganz angemeßen: da in der Schaale jeder Saamenart, ein Theil des individuellen Carakters liegt, welcher mit einem Uebelgeschmack, Bitterkeit und Schärfe verbunden ist, die sich im Preßen allemal mehr oder weniger dem Oel mittheilt, so ist natürlich, daß daßelbe von diesem Geschmack befreyet bleibe, wenn man zuerst die Saamen schält.

Dies Schälen hat aber seine Beschwerlichkeit; es ist gewiß, daß das Repsoel völlig geniesbar werden kan, wenn man es nach dieser Methode behandelt, und eben so die Kohlsaat, aber da die Körner sehr klein sind, so ist das Schälen mühsam, doch dächte ich, wenn man

man diese Saamen wie den Hierse behandelte, so würden sie doch wenigstens gröstentheils von ihren Schaalen befreyet werden. Ich ziehe in diesem Fall die Stampfen den Quetschern vor; man brächte die Körner zuerst unter ein paar Schälstampfen, fegte sie dann auf der Fegmaschine von den Schaalen, und stampfte sie hernach zu Mehl.

Die Bucheckeren sind große dreyeckigte Körner, welche vermuthlich unter dem Stampfen nicht gut geschält werden können, desto beßer geht es aber zwischen zween Mühlsteinen in einer Mehlmühle an; sie werden soweit voneinandergestellt, als es die dicke der Kerne erfordert; solten die Schaalen noch kleine Stücker von Kernen an sich behalten, so kan man sie preßen, und das wenige schlechte Oel noch gut machen. Den Magsaamen behandelt man wie Reps- und Kohlsaat, die Mandel und Haselnuß Kerne lassen sich auch durch Stampfen schälen, weil sie rund sind, die Wallnußkerne aber anders nicht, als mit den Händen, wenn sie vorher eingeweicht werden.

In dem Schleim der Saamkörner, besonders des Reps- Kohl- und Bucheckernsaamens, steckt noch ein herber, wilder Saft, welcher dem Oel einen unangenehmen Geschmack giebt; auch die übrigen Kerne haben noch ihren individuellen Geschmack, welcher auf folgende Weise abgeschieden werden kann: Man schüttet die geschälte Körner in eine Butte und kochendes Wasser darauf, rührts dann öfters

um, schüttet es nach einigen Stunden ab, wieder siedendes Wasser darauf, verfährt wie vorher, wiederhohlt das binnen 24 Stunden drey bis viermal, und trocknet sie dann wieder auf Horden.

Nun werden die getrockneten Körner unter die Mehlstampfen, oder unter die Quetscher gebracht, und gemahlen. Das Mehl wird gewärmt, aber vorsichtiger: in den Wärmkeßel stellt man einen weiten eisernen Hafen mit drei Stollen, und in diesem die Rührstange; den Keßel füllt man zur Hälfte mit Wasser und läßt es kochen; in den Hafen thut man das Mehl, dies kan nun nicht anbrennen, weil die Wärme des kochenden Waßers nie so hoch steigen kann. Das gewärmte Mehl wird mit einem dünnen Keil geschlagen, und so das beste Oel vorher ausgepreßt, dies ist ganz vortreflich; das auf solche Art verfertigte Reps- und Kohloel, kann recht wohl zum Schmelzen des Gemüses gebraucht werden; besonders giebt es den Kartoffeln und eingemachten Gemüßen, Sauerkraut u. d. g. einen herrlichen Geschmack; das Bucheckern- und Magsaamenoel wird eben so gut, als das beste Provenceroel, und die Nußoele werden ebenfalls außerordentlich verbeßert. Wenn das beste Oel vorher ausgepreßt ist, so schlägt man nun durch einen dickern Keil alles rein heraus, so bekommt man eine schlechtere aber doch noch brauchbare Sorte.

Es ist sonderbar, daß man bey dieser Behand-

handlung würklich mehr Oel bekommt, als gewöhnlich; man hält dafür, daß sich vieles Oel in die Schaale verstecke, welches durch Schlagen nicht herausgebracht werden kann. Alles Geräthe, besonders das Hölzerne, muß aber sehr sorgfältig gebähet und gereinigt werden, damit die alten ranzigten Oeltheilchen das neue nicht verderben. Auch müßen die Oelfäßer sehr rein gehalten, und mit Auffüllen, und Abstechen nicht versäumet werden. Je älter die Oele werden, wenn man sie anders wohl inacht nimmt, desto edler werden sie.

Jungs Fabrickwissenschaft.

§. 38.

Die Verbeßerung der ranzig gewordenen Oele.

Um ein Oel zu reinigen, welches anfängt ranzig zu werden, so wasche man es in Salzwasser, bis es sich völlig auftrübt. Eine Auflösung von Potasche, die bis zur Sättigung getrieben ist, giebt diesem trüben Oele seine Klarheit wieder. Noch beßer thut man, wenn man auf ein jedes Pfund Oel, acht bis zehn Tropfen zerfloßenes Weinsteinoel, das Pfund zu sechszehn Unzen gießt, das Oel mit einer Holzspatel umrührt, und es einige Stunden ruhig stehen läßt. Den folgenden Tag gießt man etwas warmes Waßer zu, rührt die Maße zu Milch um, und man bemerckt, daß sich ein weißes Sediment, aus dem Laugensalze, und

den ranzigen Theilen scheidet; nun gießt man es in Gefäße, worinnen man es mit säuerlichen Materien, die das Alkali angreifen, und das Oel wohlschmeckend machen, fernemtiren läßt, dergleichen Materien sind Aepfel, Kirschen, Pflaumen, sonderlich die gelben Mirabellen, oder Himbeeren. Diese Früchte laßen sich leicht ausdrucken, um eine Brühe ohne Kerne zu bekommen. Von Aepfeln und Pflaumen schäle man die Haut ab, ehe man sie zerstößt. Wenn man nun einen Theil dieses Saftes, unter zehn Theilen des Oels gießt, so nimmt die Gährung in weniger Zeit ihren Anfang. Das Aufbrausen macht das Oel trübe; man lasse aber nicht die Haut, die sich über das Oel setzt, schimmeln, sondern man rühre solche um, damit sie niederfalle. Nach Endigung der Fermentation, findet man das Oel klar, und im Geschmacke angenehm. Es erhält sich lange bey seinen neuen Eigenschaften. Die Erdbeeren halten die Gährung schon längere Zeit auf; doch auch dieses hebt man durch einen kleinen Zusatz von Honig. Besonders lassen die Himbeeren in dem Oele ihren feinen Geschmack zurücke; es erhält sich auf seinen Hefen in verschloßenen Gefäßen lange, und zuletzt sondert man es davon ab.

Kürzer ist die Reinigung des ranzigen Oeles, wenn man eine Lauge aus einem Theile Kochsalz, und drey Theilen ungelöschten Kalkes macht, solche durchseiht, und sie in das verdorbene Oel gießt. Es scheiden sich die Unreinigkeiten bald, und schwimmen zwischen

der

der Lauge, und dem Oele. Doch ist diese Versüßung noch unvollkommen. Indeßen bringt das meiste Oel schon von der Preße, wenn man dies noch dazu erhitzt, seine Ausartung her.

Hallens Magie IIter Theil.

§. 39.

Eine neue Manier einen köstlichen Caffeetranck zu machen.

Behaltet all mal den Satz von eurem Caffee zurück, laßt selbigen an der Luft wohl trocknen, und bewahret ihn an einem trockenen Orte. Sobald ihr einen gewißen Vorrath davon habt, so thut ihn in einen Schmelztiegel, den ihr hernach an ein Calzinir-Feuer setzt, bis der Satz in eine weiße Asche verwandelt ist. Diese Asche verwahret man in einer hölzernen wohl zugemachten Schachtel, und an einem Orte der nicht feucht ist. Will man nun Gebrauch davon machen, so verfährt man folgendermaßen. Man nimmt 3 Löffelvoll von dem Satz vom letzten Caffee. Diese Portion vermischt man mit 3 Löffelvoll von obgemeldeter Asche, und gießt ein Nößel Waßer darauf. Laßet alles zusammen eine kleine halbe Stunde sieden, bis es sich setzt und kalt wird. Hierauf filtrirt man es durch ein Papier, da man denn ein sehr helles Waßer hat, deßen man sich anstatt des gemeinen Waßers bedienet, womit man sonst den Caffee zubereitet. Nunmehr schüttet man in dieses

Wasser, die gewöhnliche Portion Caffee und kochet ihn darinnen auf. Auf diese Art wird man nicht nur einen stärkern, sondern auch einen weit angenehmeren Caffeetrank erhalten.

Rosenthals Magie IIIter Band.

§. 40.

Ein einfaches Mittel, das Garn und grobe Leinewand stärcker und fester zu machen.

Man hat fast zu weiter nichts die Lauge von Eichenrinde, als bey der Gärberey, gebraucht, da sie doch zu vielen Dingen gut ist, z. B. wenn man in die Lauge von Lohgerberhäuten, gestricktes oder gewebtes Zeug legt, so wird es stärcker und hält länger. Es ist bekannt, daß nichts leichter verdirbt als Thierhäute, und doch erhält sie diese Lauge. Eben dieses gilt auch von Hanfnen- und Leinenzeuge. Dieses bestehet aus vielen Gummi, harzichten Wesen, brennbaren Theilen und vergänglichen Grundanfängen. Die vornehmste Eigenschaft dieser Lauge ist, daß sie durchdringt, und diese Materien in der Leinewand zerstört. Man muß zu dem Ende die Leinewand 8 oder 10 Tage einweichen, und warten bis sie bräunlich wird, und damit so lange fortfahren, bis die braune Farbe sich verliert und die Farbe weiß wird, der auf diese Art zubereitete Faden erhält zugleich mehr Stärcke.

Rosenthals Magie IIIter Band.

§. 41.

§. 41.

Verfeinerung des Rauch- und Schnupf-Tabacks.

Durch nachfolgenden Formeln wird der geringe Landtaback in feinen umgeändert.

Man gießt, auf die in ein Faß gepackte geringe Tabacksblätter, eine aus Potasche, Pflaumen und Bier, eine Stunden lang gekochte starcke Lauge, die man durchgeseihet hat, auf. Nach einer Zeit von vier Wochen trocknet man diesen unter dem Nahmen von Varinas geadelten Landsmann. Andere beizen die geringen Blätter blos 24 Stunden in Küchensalzwasser, gießen solches nachher ab, und besprengen sie nachher mit einer Tincktur aus der Cascarillenrinde, oder Sassafraswasser, wenn sie geschnitten sind. Eine andere Umschafungsbrühe geben die Stengel vom Knaster oder Varinas her, wenn man sie mit Eßig und Sirup auskocht, und den schlechten Taback im Faße damit besprengt. Andere färben den abgebrühten Taback mit gelben Ocher, weißer Kreide und Mandeloel, gelb.

Hallens Magie Iter Theil.

§. 42.

Die Kornerndte einträglicher zu machen.

Ein fleisiger Landmann in der Picardie hatte seit einigen Jahren wahrgenommen, daß sich unter dem Getreide allezeit einige Aehren befänden, welche röthlich aussahen, d. i. ihr

Stroh gieng von der gewöhnlichen gelben Strohfarbe in das Röthliche über. Er sammelte davon die Aehren, und fand die Vergleichung derselben mit andern sehr auffallend, er las sie also heraus, und säete sie besonders. Die Aerdte dieser einzelnen Aehren übertraf die Hofnung des Landmannes. Er setzte also die wenig mühsame Auswahl weiter fort, und er bekam endlich zwölf tausend rothe Garben, gegen die gewöhnlichen neun tausend, und zwar von eben demselben Lande, und der Markt bezahlte den Sack Weizen von der rothen Art, mit drey Livres mehr. Selbst der Strohhalm blieb länger und zäher. Indessen wechselte doch gedachter Landmann alle sieben Jahre mit dergleichen Rothweizen ab, und es scheint, das rothe Korn das ursprüngliche Weizenkorn, und das übrige nur eine langjährige Ausartung des Himmelstrichs, und des Bodens zu seyn. Ohne Zweifel würde das wiederhohlte Umwechseln des Saatkorns, von beßerm Boden, die Erndte ergiebiger, als der beste Dünger allein machen.

Hallens Magie IIIter Theil.

§. 43.

Nutzen der Eichenblätter in der Garten-Kunst.

Herr Spechly, Gärtner des Herzogs von Portland, bedient sich in den Treibhäusern, hauptsächlich bey der Ananas der Eichenblätter,

ter, die er fünf bis sechs Wochen lang in Haufen sechs bis sieben Fuß dick liegen läßt, statt der Gerberlohe, mit so großem Vortheil, daß sie gewiß von allen Gärtnern auch dann noch vorgezogen zu werden verdienten, wenn sie eben so schwer zu bekommen wären, als die Lohe. Sie wärmen nicht allein gleichförmiger und länger, als die Lohe, sondern geben auch, nachdem sie ausgebraucht sind, einen vortreflichen Dünger ab, da die Lohe zu nichts weiter taugt, wie Herrn Spechly bey vielen Versuchen gelehret hat. Mit Dünger vermischt, geben sie sehr gute Mistbeete.

Sammlung von Kunstücken mit Anmerkungen und Zusätzen von Wigleb, IIter Theil.

§. 44.

Wie man das ganze Jahr Eyer haben kann; aus den öffentlichen Nachrichten zu Metz.

Die Erfindung dieser Methode rührt aus der Gegend um Estain herum her; und sie bedienen sich ihrer daselbst mit Nutzen.

Die Hauptsache kommt darauf an, daß man die Hühner gleichsam in warmen Mist einhüllt, und zu diesem Endzweck, in einem verschloßenen und bedeckten Ort, zuerst eine Grundlage von Mist, von ohngefehr zwey Fuß hoch, macht. Man tritt ihn nieder und macht ihn eben, so gut man kann. Hernach

errichtet man rund herum eine Art Mauer von Mist, der noch warm ist, der man aber einen hinlänglichen Grund geben muß, damit der Rand fünf Fuß hoch feste stehen bleiben kann. Wenn das geschehen, so giebt man den Hühnern wo anders nicht zu freßen, als in dieser kleinen Stallung, und setzet ihnen das Freßen in hölzernen Gefäßen hin, daß nichts in den Mist verlohren gehet. Doch streuet man ein wenig zuweilen hin, um die Hühner aufzumuntern, die sich immer eine Beschäftigung mit Kratzen und Aufsuchen des Futters machen. Es ist überflüßig zu erinnern, daß neben dem Freßen man auch Saufen hinstellen muß. Der Mist muß den ganzen Stall einnehmen, so daß die Hühner beständig Mist unter sich haben. Wenn man siehet, daß der Mist keine Wärme mehr von sich giebt, so nimmt man den von den Wänden weg und bringt frischen davor hin Obenher macht man Stangen an, daß sich die Hühner des Nachts darauf setzen, und Nester rund herum angebracht werden können.

Da der Mist in seiner ersten Hitze einen großen Dampf verursachet, so muß man Luft zum Verdampfen durch ein Gatterloch dem Stalle verschaffen. Dieses Gatter versiehet man aber mit einem Fenster um das Loch, wenn der Dampf verflogen, zuzuschließen. Ich sage, ein Fenster, weil es sich verstehet, daß man die Hühner nicht ganz dunkel sitzen lassen kann.

Um diese Vorschrift genau zu befolgen, so muß

muß ich auch anmerken, daß, da man gesehen, daß dadurch die Hühner mager werden, obgleich die Hühner ohne Unterlaß Eyer legen, sie zuweilen einige Ruhe haben müßen. Nach dem dritten und vierten Jahre hören sie auf, so fruchtbar zu seyn. Allein diesem hilft man dadurch ab, daß man neue an deren Stelle setzt. Den Haushälterinnen, die sich an das Vieh gewöhnen, kann das wehe thun; jedoch wird sie das Vergnügen und den Nutzen, den sie davon tragen, davon trösten.

Sammlung von Kunststücken mit Anmerckungen und Zusätzen von Wigleb, IIter Theil.

§. 45.

Verbeßerung der Melonen.

Es ist bekannt, daß die Alten ein Mittel zu besitzen glaubten, die Melonen wohlschmeckender und gewürzreicher zu machen. Man bewahrte nemlich die Kerne lange Zeit zwischen trocknen Rosenblättern auf, und legte sie dann mit denselben in die Beete. So glaubte man auch dadurch der Frucht mehr Süßigkeit zu geben und Weichheit zu verschaffen, wenn man die Kerne drey Tage von dem Einlegen in Milch oder Meth einweichte. Neulich aber hat man in Franckreich ein anders Mittel in Vorschlag gebracht, welches sich auf die Erfahrung gründet, daß die untere Fläche der Pflanzenblätter überaus geschickt ist, die Feuchtigkeiten der Erde einzusaugen, und dadurch

zur Ernährung der ganzen Pflanze beyzutragen. Man räth daher um die Zeit, wenn die Melonen anfangen zu reifen, eine Anzahl Blätter mit ihren untern Flächen über aromatische Infusionen z. B. von Muscat-Rosen oder Orangeblüthwasser zu legen, und zu erwarten, daß sich etwas von dem Geist derselben in die Blätter hinein ziehe, und hernach den Säften der Früchte selbst beymische. (Journal de Physic).

§. 46.

Wenn grose Flüße mit starckem Eise belegt sind, und man deswegen leicht bey eintretenden Thauwetter Stämmung des Eises und gefährliche Ueberschwemmung befürchten muß.

In diesem bedenklichen Umstande, dessen traurige Folgen im Anfange des 1784sten Jahres fast alle Orte und Gegenden, welche nicht weit von großen Flüßen entfernt gewesen, in Deutschland erfahren haben, ist folgende Vorkehrung zu treffen. Man macht wo das Eis am dicksten ist, eine Oefnung von ohngefehr zwey Schuh im Durchmeßer; füllt eine Bombe, steckt darein statt der Brandröhre eine etwas lange hölzerne oder blecherne Röhre, um das Pulver gegen das Eindringen des Wassers zu schützen; versenkt die Bombe mit Hülfe einiger Kreuzstricke unter dem Eise ins Wasser bis auf drey oder vier Schuh, und sprengt

sprengt sie. Die Wirkung ist erstaunlich, und das Eis gehet dadurch auf eine ziemliche Strecke im Umkreis in Trümmern.

S. Dessauische Zeitung für die Jugend und ihre Freunde, 1784. St. 14.

Cap. II.

Von Verbeßerung der Wiesen, Felder und des Ackerbaues.

§. 1.

Ein sumpfiges mit Moos überwachsenes Land nutzbar zu machen.

Folgendes kann ohne grose Unkosten verrichtet werden, und ist dabey sehr einträglich. Man hauet anfangs alle Bäume und Gebüsche, die da zufinden sind, an den Wurzeln ab, und führet sie entweder zu Brennholtze nach Haus, oder man leget sie an der Seite irgendwo in Haufen zusammen, daß sie, welches am besten wäre, daselbst verfaulen und verbrennen, aber nicht auf dem Mooslande selbst, weil daselbst, wo ein solches Brennen geschehen ist, gemeiniglich eine Menge Birckenschößlinge aufkommen, die sich nicht ohne viele

Kosten

Kosten und Beschwerlichkeit ausrotten lassen. Die Erde nachdem sie vermodert ist, oder die Asche von den verbrannten Sträuchen und Wurzeln, läßt sich alsdann zur Düngung hinführen, wo man sie nöthig hat. Nächst diesem müssen die Maulwurfshügel abgeschnitten werden, und man muß sie entweder in die Dünger-Gruben, oder unter jedes Vieh in seine Stätte zum Verfaulen bringen, da sie dann einen vortreflichen Dünger geben. Wenn dieses verrichtet ist, führet man Graben durch das Moosland, so viel als nöthig sind, nachdem es nemlich mehr oder weniger niedrig ist. Das Wasser wird dahin geleitet, wo es den besten Abfall hat. Den folgenden Winter führet man frischen Pferdedünger herzu, den man im Frühjahr ausbreitet, so, daß das Moosland etwas bedecket wird, so viel nemlich als man dieses Jahr bestellen kann. Damit fähret man jährlich fort, bis das ganze Stück nutzbar gemacht ist. Wenn das gedüngte Stück im Frühjahr etwas trocken ist, besähet man es mit Haber, der mit dem besten Heusaamen vermengt ist, den man nur haben kann. Der Heusaamen muß den dritten Theil oder die Helfte des Habers betragen. Man hackt ihn mit einer hölzernen Hacke unter, wofern das Moosland nicht fest genug ist Pferde zu tragen, da man dazu eine leichte Egge brauchen kann. Das erste Jahr wird man schönen Hafer einerndten. Das folgende Jahr zeiget sich ein herrlicher Rasen, der sehr viel Futter giebt. Findet man nachgehends an einer und der andern Stelle das Erdreich hier und damit di[illegible]n und tiefen Moos bewach-

sen,

sen, welches der Pferdedünger nicht hat wegbrennen können: so muß man es mit der eisernen Hacke aufreißen und wegschaffen, die Stelle aber von neuem besäen. Ist der Eigenthümer im Stande dieses Land nach 6. 7. oder 10 Jahren von neuem zu düngen: so hat er einen häufigen Seegen zu erwarten, und darf in langer Zeit nichts auf die Bestellung wenden. Die neue Wiese muß einige Jahre nacheinander geeget, und kein Vieh darauf gebracht werden, bis das Land fest genug ist, sonst wird sie voll Hügel und Ungleichheiten. Das Kohlengestübe soll auf Moosland so nützlich seyn, als Pferdedunger. Wer Gelegenheit hat, kann es versuchen.

Abhandlung der Schwedischen Academie der Wissenschaften XXter Band.

Asche in ein sumpfiges Land wo vorher nichts wuchs, ausgebreitet, thut sehr grose und herrliche Würckung, so daß Ellenlanges Graß mit allerley Blumen daselbst wächset, wo die Asche hingestreuet worden.

Abhandlung der Schwedischen Acad. der Wissenschaften, XXXIIIter Band

NB. Sumpfiges und verdorbenes Land wird am Besten mit der Spate umgegraben und nicht umackert.

§. 2.

Verdorben sumpfigte Wiesen welche ein saures Graß haben, zu verbessern.

Wenn die Wiese oder der Sumpf sehr tief ist, und sich darauf kein Flügelmoos befindet,

alles Bodenlos, und durch Ausgraben kein fester Grund zu erhalten ist, (den auf solches ist keine Kosten zu wenden,) so richtet man zu dem ersten Graben eine Sense mit einem Querschafte zu, damit schneidet ein Kerl durch den Rasen vier bis fünf Schnitte, nachdem man den Graben breit haben will, zwischen jedweden eine halbe Elle, nachgehends schneidet man mit eben der Sense querüber auch zu einer halben Elle, oder daß ein Viereck daraus wird, damit nachgehends jedes, solches Viereck bequem sich aufheben läßt, und man solches mit dem darauf stehende Grase abnehmen, und in die Höhe legen kann, allezeit die Schwarte, unterwärts zu liegen komt. Wenn man solche sumpfige Wiesen mit dem Spaten gräbt, gehet viel langsammer und schwerer, weil die Graßschwarte nachgiebt, und mit Mühe von dem Spaten durchgeschnitten wird. Mit dem Graben fähret man fort, bis ein Ablauf erhalten wird, und wenn das Wasser einige Zeit darauf vertrocknet ist, gehet man mit einer Schaufel nach, und hackt die Erde heraus, die sich gesezt hat, reiniget den Graben, und macht ihn gleich und noch tiefer wenn es nöthig ist. Den Rasen, den man aus dem Graben in die Höhe gelegt hat, fähret man fort, ehe er im Herbste zu frieren anfängt, und ehe er die Kälte empfindet, und bringt ihn in den Stall, sowohl als auf Wasserwege, wo das Vieh den Winter hindurch zum Wasser gehet, da er dann von ihm zertretten wird. Läßt man ihn ein Jahr so liegen, und bringt ihn nachgehends zusammen,

men, so dienet er zum Dunger auf die Aecker oder auf eben die Sümpfe und Wiesen von denen er genommen ist. Auch kan man hierzu mit Nutzen verfaultes Holz, aus Kehrigt und Pferdemist brauchen, welches wegen seiner starcke Hitze auf den Feldern weniger Nutzen bringt, aber für die kalten Wiesen desto dienlicher ist.

Oft ist das Erdreich der Wiese von so guter Art daß es keinen Dünger bedarf, sondern nachdem es vom Wasser ist befreyet und umgewand, auch das erste Jahr mit Haber besäet worden, wächset nachgehends eine Menge gutes Gras, vornemlich wenn nächst dem Hafer, etwas dienlicher Heusaamen ist ausgesäet worden. Ist die Wiese oder der Sumpf von solcher Art, die sich von dünnen Baum- und Graswurtzlen welche noch nicht völlig vermodert sind, zusammen gesetzt hat, da die Erde gemeiniglich rothbraun aussiehet, wenn sie trocken und sehr leicht ist; so führet man Sand darauf, nachdem sie ist umgewandt worden, je mehr desto besser, man breitet ihn aus, eget ihn unter, nachgehends dünget man ganz dünne darüber, da hilft dann der Sand die kleinen Würzelchen und holtzigte Theilchen, aus welchen das Erdreich bestehet, deste eher und hurtiger verzehren und in schwarzes Erdreich verwandlen, und befördert dadurch einen herrlichen und häufigen Graßwuchs.

Eine solche Wiese, die so aufgearbeitet, besähet, und wieder zugeleget ist, muß das

erste Jahr vor dem Zertretten des Viehes inacht genommen, bis sie feste genug geworden ist. Daher legt man dergleichen gerne in einer so bequemeu Lage an, daß das Stück mit geringer Mühe kan umzäunt, oder mit dichten Hecken umgeben werden, daß insbesondere keine Schweine auf die Wiese kommen können, als welche die schädlichste Thieren für Wiesen sind.

Abhandl. der Schwedischen Academie der Wissenschaften, XIIter Band.

§. 3.

Versuch das Gebüsche und Laubholz aus denen Wiesen zu vertreiben.

Wenn eine Wiese, die voll Gebüsche und Laubholz ist, einmal abgeräumet ist, so wachsen das Jahr darauf auf eben den Stellen und aus eben den Stämmen so viel Schößlingen auf, daß sie oft wie ein Hanfacker stehen. Hauet man sie dann dieses Jahr ab, so werden sie das dritte Jahr noch stärcker, und wachsen so ohne Ende fort, bis der Landmann müde und verdrossen wird, und sie endlich wachsen läst. Die ganze Wissenschaft aber diese Schößlinge und Zweige auszurotten bestehet darinnen.

Man verfertiget einen kleinen Schlägel mit einem langen Stiele, desto größere Bequemlichkeit wegen, mit selbigem schläget man nach der ersten Ausrottung im Frühjahre die Sprößlinge, die aufgeschoßen sind, bey der Wurzel nieder, wozu man ein Brett unter sie legt, oder

oder ein Stück Holz, so nahe man kann an den Baum bringt, und dagegen schlägt. Hat man die Schößlingen mit einigen Schlägen zerknirscht und zerbrochen, daß sie so biegsam als eine Weide werden, und ohne daß man nöthig hat, sie abzuschlagen, läßt man sie frey liegen, weil sie nachgehends über und unter der Erde vertrockenen, so daß sie nicht mehr im Stande zu wachsen sind. So fähret man über die ganze Wiese fort, wo sich ein hervorsprossender Zweig zeigt. Man kann den Schlägel von gutem trockenem Birckenholze machen, so wird er desto stärcker und dauerhafter. Kinder und Jungen können zu dieser Arbeit gebraucht werden, wenn man sie abrichtet, nur daß ihnen jemand, auf den man sich verlassen kann nachfolgt, und zusiehet, daß kein Sprößling unzerquetscht bleibt. Diese Arbeit thuet man im Frühjahr, man kann auch versuchen ob sie im Herbste anschlägt.

Abhandl. der Schwedischen Academie der Wissenschaften, VIter Band.

§. 4.

Die leichteste und sicherste Art Hügelwunden auf Wiesen zu heilen.

1) Im Herbste, wenn man mit anderer Arbeit fertig ist, schneide man die Hügel mit dem gewöhnlichen Hügelpfluge ab, oder nehme sie auch mit der Spaten ab. Man thut dieses im Herbste, daß die Hügelwunden den

Winterüber aufspringen, damit Queckengraß und anderer Graßsaamen, was man im Frühjahr säet, desto besser in den Rizen Platz findet.

2) Aus Gärten, kann man im Herbste alles ausgejätete Unkraut, das größtentheils aus Queckengras bestehet, und was aus den Gängen ausgeworfen wird, in einen Haufen legen, worinn man zerhackt alles Queckengraß wirft, das man beim Herbstpflügen bekommen hat, legt es in einen Winckel, wo es vor Nordwinden Schutz hat, und überschüttet es mit etwas Sanderde. Auch Queckengras allein zerhackt mit Heusaamen und etwas Sanderde vermengt, ist zulänglich, wenn man nur die Aussaat so einrichtet, wie erwähnt ist, daß es etwas regnet, und das Feld mit einer Walze überfähret, da schießt das Queckengraß bald Würzelchen aus, verbindet die Erde und heilet vornemlich am leichtesten und geschwindesten die Hügelwunden.

Abhandl. der Schewdischen Academie der Wissenschaften, XXXIIter Band.

Diese Erdhügel haben ihren Ursprung daher, daß das Vieh zu einer solchen Jahreszeit auf die Wiesen und auf die Weiden getrieben wird, wenn dieselbige weich sind, da das Feld, wenn ein Stück Vieh darauf kommt, tief niedergetretten wird, wodurch nicht allein die Graßwurzeln verdorben werden, und ihre Kraft etwas hervorzubringen verlieren, sondern auch allezeit nach der Spur Gruben bleiben, in welche das nochbleibende Wasser den Schaden ver-

verursachet, daß die Wurzeln, so sonst tauglich sind, davon wegfaulen müssen; wenn hernach die Wiesen gänzlich trocken worden, fähret das Vieh fort, denselben Weg als zuvor zu gehen, nachdem es nicht so leicht ausgleitet, wenn es in die tiefe Bahn steigt, als wenn es auf die erhöhte und mit Gras bewachsene Flecken tritt. Und wenn es solchergestalt ein Jahr nach dem andern fortfähret, so kann der Grassammen der jährlich zwischen die Hügel fällt, und neue Gewächse hervorbringen sollte, niemals fort kommen.

Wenn man solchergestalt weiß, woher diese Art Erdhügel herrühren, so ist es klar, daß man solchen damit nicht vorbeugen könne daß man die Erdhügel wegschaffe, denn so würde das beste Grasfeld verlohren, sondern daß man so zu Wercke gehe, daß der Wall so zwischen denselben ist, nicht nieder gedruckt werden, sondern nach der Hand sich wieder erhöhen möge, so daß er mit den Erdhügeln gleich hoch, und also die Wiese schlecht und eben werde. Ja man muß auch mit dem Felde so haushalten, daß das, was den Ursprung solcher Erdhaufen verursachet, aus dem Weg geräumet werde. Welches alles dadurch geschehen kann, daß das Vieh niemals auf solche Wiesen auf die Weide getrieben werde, es sey dann daß selbige ganz trocken und hart seyn; denn so empfängt der Grassaamen, der zwischen die Erdhügel fällt, oder den man da aussäen will, Zeit und Raum einzuwurzlen, und kann alsdann von den Faßstapffen des Viehes wenig

Schaden leiden, wenn das Erdreich so trocken und hart ist, daß es sich unter desselben Füßen nicht voneinander giebt.

Abhandl. der Schwedischen Academie der Wissenschaften, IIter Band.

§. 5.

Versuch über die nützliche Verpflanzung der Quecken in den Wiesen ohne Dünger.

Das Queckengras wächßt in einen magern Sand oder kiesartigen Boden, 1) wenigsten auf eine Höhe von 2 bis 3 Viertel Ellenlang aber 2) in einem bessern, fruchtbaren, schwarzklözigten Boden oft zu der Höhe von ein bis zwey Ellen. 3) Ist es perennirend und stirbt fast niemals aus, wo es einmal hingekommen ist. 4) Durch seine kleine überall herum kriechende Wurzeln und die bindende Eigenschaft derselben macht es die Oberfläche der Erde hart und zähe, so daß das Moos welche für die Wiesen so schädlich ist, sich daselbst setzen oder niemals einwurzeln kann. 5) Wenn die Wurzel im Frühling aus den Aeckern und Gartenfeldern ausgerißen, im Wasser abgewaschen und von der Erde befreyet, und so giebt sie besonders in Jahren wo das Futter fehlt, ein sehr gutes und nährendes Futter für die Ochsen und das junge Vieh. Und 6) kann von dem Grase selbst ein sehr häufiges und gesundes Heu geerndet werden für Pferde, Kühe, Schaafe, Ziegen und dergleichen, (des Saamens nicht zugedencken, der, wenn er gesammelt

melt wird, für Welschehüner ein sehr gutes Futter ist.)

Die Quecken können gar leicht ohne die mindeste Kosten durch Auseinanderreisen der Wurzel vermehrt und zu künstlichen Wiesen sehr nützlich angewendet werden, es ist nicht nothwendig dabey mit Mistzu düngen. Man hackt erstlich die Queckenwurzeln mit einem Beil auf einem Hackblocke in einhalb bis dreiviertel Fingerlange Stücke, oder wenigsten in die Länge, daß jedes Stück ein bis zwey Augen oder Keimen hat. Nach dem Pflügen und Zubereiten läßt man ihn erst mit einer gewöhnlichen Ege beegen, nach dem Egen geschiehet die Einsaat der kleingehackten Quecken so dick als möglich, darauf werden sie mit einem Thalpfluge so dicht untergepflügt, daß die Furchen größtentheils zusammenlaufen, und zuletzt wird das Land mit einer leichten Walze gewalzt, damit die daraus entstehende Wiese einigermaßen eben wird. Diese Quecken geben dann in Menge ein gutes Heu. Kommt nun aber noch Dünger hinzu, so muß es um so einträglicher werden.

Abhandl. der Schwedischen Academie der Wissenschaften, IIIter Band 1782.

§. 6.

Mittel den Dünger zur Verbeßerung des Feldbaues zu vermehren.

Man bauet ein Haus auf Säulen, so lang und breit, als es die Menge des Viehes erfor-

dert. Man wählet dazu eine etwas hoch gelegene Stelle, vornemlich in gutem Erdreiche oder auf dichten thorichten Grunde. Die Säulen werden in unten liegende Schwellen eingezapfet, und mit einander durch schiefe Bindungen verbunden, die von einer Säule obern Ende bis zu der andern untern gehen, nachgehends oben mit Balken quer über dem Haus, und am obern Ende mit Bindungen, die längst der Wand hingehen, verbunden. Die Wände machet man nur von alten Brettern oder Zaunstangen, die in diesem Fall mit Fichtenreisig muß dichte gemacht werden, die Sonne abzuhalten. Man macht Thüren daran, das hineingetriebene Vieh ein zuschließen. Das Haus wird mit alten Brettern, Rinden, Stroh, Torf u. s. w bedeckt, so daß das Regenwasser und besonders die Sonnenstralen abgehalten werden.

In dieses Haus bringt man Torf, Maulwurfshügel, untaugliches Stroh, verdorbenes Heu, gesammeltes Laub, verfaulte Bäume, auch Erde, Morast u. d. g. welches man unter einander mengt, und über den ganzen Boden eine halbe Elle hoch ausbreitet. So bald das Vieh im Frühjahre auf die Weide gebracht wird, muß man erst anfangen, es Mittags in dieses Haus zu treiben. Wenn aber die Jahreszeit es zuläßt, muß man es des Nachts darinnen liegen lassen, und der Hirthe muß allezeit seinen Auffenthalt, bey dem Hause zu schlafen, haben, damit er gegenwärtig sey, und das Vieh, einander zu beschädigen hindern kann. Wenn das Vieh auf dieser Unter-

lage

lage 8 bis 10 Mittage und Nächte gelegen hat, so ist die untergelegte Erde meist von Harne durchzogen, und mit dem Miste selbst zusammen getretten, da läßt man diesen mit Erde vermengten Dünger ausführen, und legt ihn in Haufen, auser dem Hause, welcher nachdem mit Fichtenreisig überdecket wird Nachgehends fähret man fort neue Erde u. d. g. einzuführen, und das so lange, als das Vieh außer den Ställen liegen kann: die letzte Erdsammlung leget man in eben die Haufen wie die ersten. Aber die Erdhaufen müssen allezeit, so oft man sie vermehret, wohl wieder zugedeckt werdrn. Unter dieser Zeit muß man sich auch bemühen andere Dinge zu sammle, und in dieses Haus einzuführen; als: Alles Auskehricht, allen Harn, der in dazu bestimmten Gefäß: gesammelt werden muß; alle Abgänge Rübenblätter und Schaalen, Kohlblätter, das blätterigte von allerley Wurzeln, weggeworfener Salat, alls Unkraut das ausgejätet wird, allerley Wurzlen und Gras der Erde, das von Menschen und Vieh nicht genutzt wird, besonders Farrenkraut, Neßlen u. d. g. Doch muß man sie nehmen, weil sie noch im wachsen sind, und ehe ihre Saamen reifen. Auch alle Wasserkräuter, die nicht zum Futter taugen, imgleichen gehacktes Fichten - Tannen - und Wachholderreisig u. d. g. was es auch für Nahmen haben mag.

Die Erdhügel müssen besagtermaßen wohl bedeckt gehalten, und oben spitzig gemacht werden, damit der Regen gut abfließen kann und

sich

sich nicht in die Haufen zieht. Erwähnte Haufen müssen nicht zusammen gepreßt, sondern locker geschüttet werden, daß der Dunger, und der mit Harn durchnetzte Erde wohl zusammen brennen, und die übrigen dahin gelete Sachen verfaulen können. Wenn ein solcher Erdhügel ein Jahr alt ist, kann man ihn mit eben dem Nutz auf den Acker führen wie anderer Dünger. Läßt man ihn aber länger liegen, und er wird indessen umgeworfen, von neuem bedeckt, und wieder verwahret, so wird der Dünger viel kräftiger, und kann folglich mit eben dem Nutzen als Dünger auf dem Acker ausgebreitet werden. So kann man im May, Brachmonate, Heumonat, und August, mehr Dunger sammlen, als die ganze Zeit von 7 bis 8 Monaten, da das Vieh zu Hause behalten wird; und dieser Dünger ist dauerhafter, und hält den Acker länger im fruchtbaren Stande, als der gewöhnlichermasen gesammelt wird. Wer die Arbeit mit dem Erdmengsel, öfterer Ausführung aus dem Hause, und Zusammenlegung in Haufen, vermeiden will, kann das Haus so hoch machen, daß diese Materien nach und nach können eingeführet werden, und das Vieh auf jeder Schichte einige Nächte liegt; worauf man die Schichten übereinander die ganze Zeit durch vermehret, da das Vieh Mittags und Nachts in diesem Hause kann gehalten werden. Wenn jede Schichte eine Viertel Elle hoch gemacht wird, so erfordert es ein Erdbette von drey Ellen dieser 12 Schichten, und das Haus braucht in allem sechstehalb Elle Höhe, vom Boden an die Balcken zu seyn. Ist

es

es nun 12 Ellen breit, und 40 lang, so enthält es in einem 3 Ellen tiefen Erdbette 11520 Cubic Fuß auf ein Last gerechnet, giebt 1920 Lasten aus erwehnten Dünger. Hat man Gelegenheit durch Rinnen, die in gewisse in die Erde gesetzte Gefäße gehen, des Viehes Harn aus dem Viehhaus des Winters über zu sammlen, so kann man solchen mit grosem Vortheil zum Begießen der Erde in diesem Hause brauchen, weil dadurch das Erhitzen, Verrotten und Auflösen des eingeführten Düngers desto besser befördert wird, so hart auch das Vieh den Erdboden zusammen tretten mag.

Jeder Huswirth, der dieses Mittel versuchen will, thut sehr wohl, wenn er mit Fleiß die oberwehnte Dinge sammlen, und über das Erdmengsel im Hause streuen läßt. Er kan versichert seyn, daß er seine Bemühung und Kosten wird bezahlt erhalten, und daß diese Sammlung ungemein viel zur Fruchtbarkeit des Ackers beytragen werde.

Abhandl der Schwedischen Academie der Wissenschaften, Xter Band.

Auch kann man Lumpen von wollenem Zeug und Abschnitte von den Arbeitern der Hutmacher, wie auch Hornspäne oder Abgänge die man von den Kammachern und andern Hornarbeitern erhält, in diese Dungstätte schütten, und vermodern lassen, denn sie geben eine vortrefliche Dunge und besser als der Schaafmist wie aus der Erfahrung befunden worden.

Munds Landwirthschaftl. Magazin zweites Quartalstück.

§. 7.

§. 7.

Versuch der Land- oder Pflughaber aus der Ackererde zu vertreiben.

Diese kann am besten vertrieben werden durch die Rockensaat; daß man Rocken dahin säet, wo dieser Hafer wächst. Weil sich diese Rockensaat aber nicht an alle Orte hinschickt, so muß man die Landhafer wo man sie nicht ausrotten kann, zu benutzen suchen, zum Brandeweinbrennen auf folgende Art. Man läßt solchen in die Scheune zum trockenen tragen, nachgehends auf der Tenne dreschen und worfeln, daß er dadurch seine lange Hülsen und Spalzen verlieret. Eine Tonne dieses also bearbeiteten Landhabers, giebt mit Zusatz acht Kannen, neun Kannen wohlschmeckenden und guten Brandewein.

Abhandl. der Schwedischen Academie der Wissenschaften, XIter Band.

Cap. III.

Cap. III.

Von der Bewahrung des Getreides und der Feldfrüchte sowohl auf dem Felde, als auf dem Boden gegen allerley schädliche Zufälle.

§. 1.

Das Getreide für den Rost zu bewahren.

Wenn man das Getreide für den Rost bewahren will, welcher viele Körner an einer jeden Aehre des Getreides verdirbt, daß sie anstatt des Meels unreinen schwarzen Staub geben, so schüttele man des Morgends vor Sonnenaufgang den Thau vermittels eines von beyden Enden des Getreides ausgespannten Stricks, der oberhalb mit Gewalt berühret wird, ab. In England bedienet man sich eben dieses Hülfsmittels: und damit diesem Uebel sicherlich vorgebeugt werde, so weicht man das Getreide 24. Stunden vorher ehe es gesäet wird in Salzlacke.

Anmerkungen über die Naturlehre aus den Englischen Transactionen und den Gedenkschriften der Königl. Academie der Wissenschaften zu Paris gesammlet, IIter Band.

Eine

Eine sichere Methode den Brand, oder Rost (ustillago) im Weizen zuvor zu kommen.

Die Methode den Brand im Weizen auszurotten, bestehet darinn: daß man im Herbste, Winter oder Frühjahr so viel gedroschenen und geworfelten Weizen nimmt, als man im nächsten Herbste auszusäen denkt, ihn auf den Kornboden legt, und biß höchstens eine quer Hand hoch ebnet. So bald der Saft in die Tannen kommt, schneidet man Büsche von Tannenästen eine Viertel Elle lang, und steckt sie je dichter desto besser, überall in den ausgebreiteten Weitzen, so läßt man ihn den Sommer über ungerührt liegen, biß die Säezeit einfällt, da man die Tannenbüsche ausziehet, und den Weitzen auf die gewöhnliche Art aussäet. Es ist wohl möglich, daß der Nachbaren Aecker denselben wieder von neuen anstecken könnte, alsdann aber wird dieses Mittel von neuem gebraucht, welches eben die Wirkung thun wird.

Abhandl. der Schwedischen Academie der Wissenschaften, XXXIIIter Band.

Folgende verschiedene Mittel dienen auch das Getreide vor dem Brande zu bewahren.

Man nehme 1) zweyjähriges gut gewachsenes und trocken eingeerndetes, und trocken und luftig verwahrtes Getreide zur Saat. 2) Weiche man solches in Salz, Kalck und Asche ein, so wird man sehr selten Brand unter dem Getreide haben.

Ein anderes Mittel gegen den Brand, welches von der patriotischen Gesellschaft in Schlesien mitgetheilt wird, hat sich durch eine achtzehnjährige Erfahrung bestättiget. Man nimmt nehmlich auf 10. Scheffel Weitzen ein Viertel Pfund Alaun, ein halb Pfund Kreide, ein halb Pfund Bleyweiß, ein halb Pfund Salpeter, ein Viertel Pfund Salmiack, 3. Metzen ungelöschten Kalck, und einen Zuber voll Dungerlacke. Es wird zuforderst der Kalck in der Dungerlacke gelöscht, und die Lacke umgerühret. Wenn solche sich ein wenig abgekühlet hat, werden die übrige Species wohl zerstossen hinein gethan, und die Lacke wird wieder fleißig umgerühret, Alsdann werden die 10 Scheffel Weitzen sorgfältig damit angesprenget und zu mehrmalen umgestochen. Das Aufweichen des Weitzens soll 24. Stunden vorher geschehen, ehe man ihn säet, der Weitzen muß auch in der Zeit etliche mal umgestochen werden.

Der Herr Professor Schreber rühmet folgende Art, den Saamenweitzen zu behandlen als die beste, an. Man thut den Saamenweitzen in eine Wanne, und schüttet zu einem Berliner Scheffel zwey Hände voll ungelöschten Kalck, zwey Hände voll Holzasche und eine Handvoll Küchensalz, sodann gießt man soviel Mistgauche darauf, daß der Weitzen davon bedecket wird. Diese Lauge läßt man 12 biß 15 Stunden darauf stehen, rührt aber den Weitzen öfters um, hernach giesset man die Gauche völlig ab, breitet den Weitzen aus, und trocknet

ihn wieder, daß er bequem gesäet werden kann, worauf er bald in die Erde kommen muß.

S. Schütz Auszug aus Krünitz Encyclopädie, 2ter Theil.

§. 2.

Untersuchung wie dem Meelthau vorzubeugen sey.

Folgendes einfache und ganz sichere Mittel gegen den Meelthau, ist in einer Gegend gebraucht worden, wo der Mehlthau das Getreide alle Jahr verdorben, und wo man nun seit 8 biß 10 Jahre, da es gebraucht worden ist, das schönste Getreide von der Welt einerndtet.

Für sechs Scheffel Saamen nehme ohngefehr den 9ten Theil eines Scheffels ungelöschten Kalcks, drey Hände voll Ofen- oder Kesselruß, und eben so viel Salz. Mischet alles wohl untereinander, streuet es auf das Getreide, und rühret dasselbe mit einer Schaufel wohl um. Besprenget hernach das Getreide mit Mistlacke, und zwar für jeden Scheffel ein ganzes Sprengfaß voll. Während des Besprengens rühret das Getreide beständig um, und besprenget es so lange, biß es ganz feuchte ist. Alsdann schütte es auf einen Haufen, und lasset es so eine Nacht durch liegen: Denn diese Operation muß den Tag zuvor vorgenommen werden, ehe man es aussäen will. Das Getreide

treide trocknet hinlänglich, daß es den folgenden Tag zum Aussäen geschickt ist. Säet man mehr als sechs Scheffel, so muß man nach Proportion die angeführte Dosis erhöhen. Der den Tag vorher also zubereitete Saame, muß des Morgends in die Erde gebracht werden; und wenn man des Nachmittags säet, muß man ihn erst des Morgens zubereiten: Dann wenn man das Getreide zu lange aufbehielte, möchte es verderben. Weil es aber solcherstalt von Morgends biß Abends nicht hinlänglich trocknen möchte, wofern es allzusehr angefeuchtet worden wäre; so muß man anstatt der sechs Sprengfäßer voll Mistlacke, auf sechs Scheffel nur vier rechnen, das ist: man muß das Wasser womit man den Saamen einfeuchtet, um den dritten Theil vermindern.

Um alle Zweydeutigkeit in Absicht des Sprengfasses zu vermindern, dessen Grösse mancherley ist, so ist zu merken, daß das Getreide nur in dem Grade angefeuchtet werden müsse, daß man im Stande ist, es zu der Zeit auszusäen, die man sich dazu ausgesetzt hat; und eben deswegen besprengt man es des Morgends, wenn es des Nachmittags soll ausgesäet werden, weniger als des Abends, welches soll den folgenden Morgen ausgesäet werden.

Hamburgisches Magazin, der Xte Band.

§. 3.

Wie der Kornwurm (curculio granarius) zu vertreiben ist.

Die Vertreibung des Kornwurms aus dem Korn geschiehet am besten durch das Wasser.

L 2 Man

Man hat nemlich bemerkt, daß dieses Thie: selbst leichter als das Wasser ist, auch alle Körner leichter sind, die theils schon ausgezehre: und leer sind. Theils noch nebst dem Wurmelarven und Puppen enthalten. Dies alles sinkt nicht so leicht unter, aber die frischen Körner fallen zu Boden. Zwar schwimmen auch gute Körner, die sehr trocken und mehlich sind, wenn man sie vorsichtig und gelind aufs Wasser legt, aber einmal benetzt und eingetaucht, schwimmen sie nicht mehr.

Läßt man also den Rocken von einiger Höhe auf die Oberfläche des Wassers fallen, doch nicht klumpenweiße, da die Körner eins das andere niederziehen könnten, sondern zerstreuet, daß jedes für sich niederfällt, etwa durch einen Trichter wie bey Mühlen, so bleibt alles taub, mit Würmern und Unreinigkeit oben auf dem Wasser, die guten Körner fallen zu Boden, welches noch sicherer geschiehet, wenn man den Unrath der oben aufschwimmt, etwa mit einem Stabe rühret. Dieses Obenschwimmende muß man doch da nicht lange lassen, damit es von den darauf fallenden schweren Körnern nicht niedergedruckt wird. Man nimmt es also beständig mit einen Siebe weg, oder welches noch besser ist, man läßt es mit der obern Wasserfläche immer gleichförmig über die Ränder des Gefäßes abfliessen, oder durch eine an der Seite angebrachte Rinne ablaufen.

Beym Versuch im Großen wird es darauf ankommen, ob es vortheilhafter ist, sich natürlich fliessenden Wassers zu bedienen, oder Was-

ser

ser zu pumpen und es von oben herunter auf das Absonderungsgefäß rinnen zu lassen, oder vermittelst einer Abtheilung im Gefässe, oder einer niedergehenden Röhre das Wasser von unten hinauf steigen zu lassen, damit solchergestalt der aufschwimmende Unrath abgeführet wird. Fängt das Gefäß an voll zu werden, so muß man die gesunkenen guten Körner nicht zu lang weichen lassen, sondern das Wasser straks abzapfen, und das Getreide darnach ausbreiten und trocknen, so bald und so hart man will und kann. Zugleich muß man zusehen, daß nicht etwas von der unreinen Masse mit fortgehet, oder verstreuet wird, sondern auch diese muß gesammlet werden. Keinen Federvieh dörfen solche nicht hingeworfen werden, und es ist am besten, wenn man sie im Ofen verbrennet, damit das Ungeziefer am sichersten gehindert werde, anzustecken.

Diesen nutzbaren Versuch kann man mit Nachdenken im Grossen auszuführen versuchen, so wird man noch weiter entdecken können, ihn zu verbessern. Blosses Einweichen oder Abspühlen mit Wasser, wenn die ganze Masse unter anders vermengt ist, erreicht diese Absicht nicht, alles kommt auf die Art an, die Körner einzeln auf eine rinnende Wasserfläche fallen zu lassen.

Will man die Kornmagazine reinigen und vors künftige vor diesen Insecten zu bewahren suchen, so muß man alle in die Augen fallende Ritzen und Oefnungen reinigen, solche

alsdann mit heisser und scharfer Lauge von Aschen und Tabacksrauche zufüllen und abspühlen, darauf die Risse mit Gipps oder Kütt wohl zu verstreichen seyen. Oele tödten die Insekten sicherer, aber im Großen sind sie zu kostbar. Vielleicht wäre es nicht unnütz, Wände und Fußboden mit Dekocte von Tannen, Wachholdern und Taback zu überstreichen, noch kräftiger aber wird es seyn, dazu Vitriolwasser zu brauchen, als womit man glückliche Versuche gemacht hat, nachdem unterschiedene Mittel vergebens waren versucht worden. Man nimmt ein Pfund gemeinen Vitriol, löset solchen in kochendem Wasser auf, und nachdem er wohl aufgelößet, und im Kessel umgerühret worden, bestreicht man damit alle Fußböden und Wände biß auf das Dach, nach einigen Tagen gehet alles Ungeziefer weg.

Abhandl. der Schwedischen Academie der Wissenschaften, XXXVIIIter Band.

Ein anderes Mittel den Kornwurm und allerley Insekten aus dem Korne zu vertreiben.

Dieses thut der Schwefel. Man muß sie aber mit dem Schwefelrauch suchen zu ersticken, ehe sie Eyer legen. Derowegen muß man im Frühjahr genau Achtung geben, wenn sich die Schmetterlinge im Magazin zu zeigen anfangen, da es dann Zeit mit dem Rauche anzufangen, und man muß damit fortfahren, so lange man Schmetterlinge siehet, und bis man keine mehr bemerkt; denn sie kommen nicht alle

auf

auf einen Tag herfür, sondern etliche Tage nach einander. Die gelegte Eyer selbst werden durch den Rauch nicht verderbt.

Es kann auch den ganzen Sommer durch einigemal im Vorrathshauße geräuchert werden; denn natürlicher Weise können dadurch viel Raupen hingerichtet werden, die sich schon im Korn befanden.

Es ist auch nöthig und nützlich vorher das Korn wohl umzuschaufeln, ehe man mit dem Räuchern anfängt, dann der Rauch thut alsdenn bessere Würkung. Eine andere Zeit da man Räuchern muß, ist im Herbst oder so bald man merkt, daß die Raupen das Getreide verlassen. Dieses Mittel ist auch nicht besonders kostbar. Man braucht nicht mehr als ein halb Pfund Schwefel, einen Raum von 12 Ellen lang, acht Ellen breit, und vier Ellen hoch damit zu durchräuchern, welches genug seyn wird, die Insekten jedesmal zu tödten.

Abhandl. der Schwedischen Academie der Wissenschaften, VIIIter Band.

Ein anderes Mittel das Getreide auf den Boden vor Würmern und Insekten zu bewahren, ist folgendes:

Nehmet frische Raute zwey Hände voll, Sevenkraut, sonst Sabine genannt, zwey Hände voll, Rheinfarn (Tanacetum), eine Handvoll, kleine Basilien (Basilica), große Salbey, Petersilienkraut, Petersilienwurzel, jedes eine Handvoll, Lauchgrün, zwey Hände voll. Ha-

 cket

cket alles klein und stampfet es wohl in einem Mörsel. Hierauf thut alles in einen grossen Kessel und schüttet 9 Pinten, Pariser Maaß, Mistlacke darüber. Bedecket den Kessel mit einem nassen Tuch, worauf Bretter gedeckt werden; so laßt es ungefehr 24 Stunden stehen.

Lasset hierauf alles in freyer Luft auf einem guten Feuer eine Viertelstunde lang kochen, alsdann nehmet den Kessel vom Feuer, und drücket alles zusammen fein stark durch ein Linnen. Das was im Linnen zurückbleibt, hebet zu demjenigen Gebrauch auf, der unten angegeben werden soll.

In den im Kessel befindlichen Safte schüttet 4 Pinten scharfen Eßig, und vermischt es wohl mit dem Safte. Endlich traget diesen großen Kessel auf den Boden, den ihr von den Kornwürmern und andern Insekten befreyen wollt. Alsdann nehmet eine starke Bürste oder Weißbinderpinsel, tauchet ihn in diesen Saft, und bestreichet euren Boden damit folgender gestalt: Längst den Wänden bestreichet den Fußboden damit 4 Zoll breit, imgleichen auch die Wände 4 Zoll hoch, oder auch etwas höher wenn ihr wollt. Dieses Verfahren muß nach 10 oder 12 Tagen wiederhohlet werden. Zur Nachtzeit müssen die Fensterladen auf dem Boden verschlossen werden, und so lange man noch nicht völlig von diesen Insekten befreiet ist, muß dieses, so viel es sich will thun lassen, auch des Tages über geschehen.

Wäh-

Während dieser Zeit muß man das Getreide mit breiten Schaufeln, die lange Handgriffe haben, damit sie bequemer gehandhabet werden können, beständig umwenden. Die Arbeiter müssen das Getreide mit diesen Schaufeln in die Luft und Bogenweiß werfen; dies beunruhiget dergestalt die Kornwürmer, daß sie nicht in den Getreide bleiben können, sondern von allen Seiten davon laufen. Weil aber der Geruch des Anstriches, der sich weit ausbreitet, ihnen zuwider ist, so müssen sie sterben, und können nicht wieder in das Getreide zurück kommen.

Nachhero muß man das Getreide durchsieben, und nachdem die Witterung beschaffen ist, öfters wieder so wie vorhin umschaufeln. Bemerkt man hierbey daß die Kornwürmer auf den Boden umherlaufen um zu entrinnen, so muß man solche mit einem Borstwische zusammen kehren, in ein Gefäß worinn ein wenig Wasser ist, werfen, und sie den Hühnern zu fressen geben. Auch kehret man mit einem Borstwisch beständig um das Getreide herum den Staub zusammen, worinn sich eine Menge solcher Insekten befinden, und giebt solche gleichfalls den Hühnern. Man hat auch Versuche gemacht rings um das Getreide herum, mit obigem Safte bestrichene Bretter auf die schmale Seite zu setzen, damit die Insekten, wenn sie zum Getreide zurücklaufen wollen, daran verhindert werden. Hierzu ist auch der ausgepreßte Mark dieser Kräuter sehr dienlich, wenn man solchen längst an den Brettern hin, oder

auch um das Getreide herumleget. Dieses Mittel kann zu allen Jahrszeiten gebraucht werden; doch hat der Saft der Kräuter im Frühling die meiste Kraft. Statt obiger Kräuter können auch andere stinkende Pflanzen genommen werden, und z. E. der Erdepheu.

Man hat sich aber in acht zu nehmen, daß man nicht den Boden, worauf das Getreide liegt, noch sonst etwas welches das Getreide ohnmittelbar berührt, mit diesem Saft bestreiche; weil solchergestalt das Getreide mit einem unangenehmen Geruch angesteckt würde, welcher sich auch in das Mehl ziehen würde. Man hat auch bemerkt, daß der Geruch obiges Saftes der Wanzen und Fliegen vertreibe.

Hamburgisches Magazin, XIter Band.

Ueber die Ausartung der Kartoffel und bewährte Mittel dagegen.

Die Abartung der Kartoffeln bestehet vornehmlich darinnen, daß dieselben selbst 1) viel kleiner als gewöhnlich, 2) von unkräftigerm Geschmacke sind und 3) der Stock weniger voll hängt. Der gemeine Mann rechnet noch hierzu, daß der Stengel schwächer, das Kraut nicht so grün, eben oder glatt, sondern eine etwas ins gelbe spielende Farbe habe, oder blaßgrün oder kraus sey. Allein zu geschweigen, daß diese Abänderung des Stengels und Krautes meistentheils eine Folge von der Beschaffenheit der Grundbeere ist, so hat die Erfahrung gelehret, daß von einem kraußen Kraute

te allein nicht immer auf ausgeartete Kartoffeln sich schliessen lasse, folglich kein wesentlich Kennzeichen einer Ausartung sey. Es bleibt daher nur zu untersuchen übrig, welches die Ursachen der erst angegebenen drey Fehler seyen. Dieses zu ergründen, ist zuvörderst nöthig, genau zu beobachten, wie der größte Theil des Landmanns den Kartoffelbau behandelt, sodann vernünftige Betrachtungen darüber anzustellen, ob die Behandlung recht oder fehlerhaft sey.

Wer auf den Kartoffelbau, so wie er vom größten Theile des Landmanns behandelt wird, ein genaues Augenmerk wirft, der wird finden: daß

1) von den meisten ein jedes Land ohne Unterschied dazu gewählet wird.

2) Daß zu den Steckkartoffeln die kleinsten ausgesucht, und die grössern, so etwa noch darzu genommen werden, entzwey geschnitten werden.

3) Das Kartoffelkraut noch ehe die Kartoffeln reif sind, abgeschnitten, und als Fütterung verbraucht; endlich

4) der Michaelis zum Zeitpunkte ein für allemal zur Ernde bestimmt ist.

In der gewöhnlichen Befolgung dieser vier Stücke einzeln oder wohl zusammen genommen, ist einzig und allein der Grund der Ausartung zu suchen, welches folgende Betrachtungen in ein helleres Licht setzen wird.

Was

Was den ersten Punkt anbelangt, so ist es eine ausgemachte, durch die Erfahrung bestättigte Sache, daß die Kartoffeln einen besonders wohl zubereiteten und gedüngten Acker verlangen, in welchem Falle sie in jedem Boden gut und schmackhaft werden, wofern er nur nicht allzu feucht ist. Bey dieser Voraussetzung geräth unter sonst übrigen erforderlichen Umständen, deren in der Folge gedacht wird, diese Frucht nicht allein im Leimen- Torf- oder Sandboden, sondern sogar auch, wenn der Boden steinigt ist, da hingegen dieselben, wenn sie in einem, sonst von Natur guten Boden mehrmals gepflanzt werden, nach mehreren Jahren nicht mehr fortwollen, sondern klein und unschmackhaft bleiben, wofern der Acker nicht jedesmal vorher wohl gebauet und gedüngt worden ist.

Hieraus ergiebt sich also die erste Regel gegen die Ausartung:

Wer Kartoffeln pflanzen will, der trage Sorge, daß das Land, welches gebraucht werden soll, im Herbste gedüngt, und der Dung untergeackert, das folgende Frühjahr aber, so bald es nur seyn kann, abermals umgepflügt werde, welches zu der Zeit, wenn die Kartoffel gesetzt wird, zum drittenmal wiederholt werden muß.

Hierbey ist zu mercken, daß wenn ein Acker nur sonst nicht zu mager ist, andere Früchte getragen, und dann so wohl den Herbste vorher ein-

einmal, als im folgenden Frühjahre noch zweimal umgezackert worden ist, derselbe in diesem Falle auch ohne Dung gute Kartoffeln bringen kan, obgleich diese nicht sehr schmackhaft, und so reichlich ausfallen werden, als jene, welche im gedüngten Boden gewachsen sind.

Was den zweiten Punkt anbelangt, so ist es leider ein nur gar zu allgemein gewordenes Uebel, daß die grosen Kartoffeln rein ausgesucht und verspeißet, die Kleinen aber zum Pflanzen aufbewahrt oder die Größern zerschnitten, und so die Stücker in den Acker gelegt werden. Es ist sich daher nicht zu verwundern, wenn daraus kleine und unvollkommene Kartoffeln entstehen:

Es folgt daher die zweite Regel:

Man wähle zu Setzkartoffeln eine gute Art, und suche davon jedesmal die grösesten, und welche viele Augen haben, auch: von solchen setze man eine ohnverstückelt in das dazu gemachte Loch.

Das Abschneiden des Kartoffelkrauts trägt ebenfalls das Seinige zu Unvollkommenheit dieses Gewächses bey. -- Der Landmann schneidet das Kraut an den Kartoffeln ab, um es als Fütterung fürs Rindvieh zu benutzen, und glaubt es schade der Grundbeere nichts mehr, weil die Saamen-Aepfel schon fast reif seyn. Es liegt aber hierinn ein irriger Begrif. So lang die Grundbeere in der Erde noch nicht völlig reif ist, so lange bedarf sie zu ihre

Zeitigung die obern Einflüße der Luft und der Wärme u. s. w. Noch niemals aber ist um die Zeit, da der Landmann das Kartoffelkraut abzuschneiden pflegt, die Grundbeere reif gewesen, welches auch derselbe dadurch selbst bezeuget, weil er die Grundbeer nachher noch mehrere Wochen im Lande liegen läßt, ehe er an das Ausheben derselben denckt. Da diesem noch das Abschneiden des Krautes offenbar schädlich ist, daßelbe ohnehin auch als Fütterung wenig Nahrung verschafft, so ergiebt sich die dritte Regel von selbst, nemlich:

Man lasse das Kraut an den Kartoffeln so lange, bis die Grundbeeren zu ihrer vollkommenen Reife gediehen sind, das heißt: bis sie eingeerndet werden sollen.

Und, weil die vollkommene Zeitigung der Grundbeere, von einer günstigen Witterung abhängt, solche aber in verschiedene Jahren um drey bis vier Wochen verschieden seyn kann, so kann obangeführtermaßen der Michaelistag zur Erndezeit derselben nicht fest gesetzt werden. Wem also daran gelegen ist, keine ausgeartete Kartoffeln zu erhalten, der beobachte diese vierte Regel:

Man lasse die Kartoffeln so lang in der Erde liegen, bis sie völlig reif geworden und binde sich an keine Zeit.

Die vollkommene Reife der Kartoffel ist daraus zu erkennen, wenn sie keine glatte und dünne,

düne, sondern eine etwas rauhe und dicke Schaale hat, und wenn sie im Wasser abgesotten, mehr mehlig als seifenartig ist. So bald man diese Eigenschaft an derselben bemerckt: so kann man sie ausmachen, früher aber nicht, solte sich auch die Ernde bis zum Ausgange des Octobers verzögen. Man hat nicht zu befürchten, daß die Kartoffeln bey etwa einfallenden Nachtfrösten erfrieren, sie können im Herbste in der Erde härteren Frost aushalten, als man glaubt.

Es giebt übrigens der Kartoffeln mancherley Arten, die so wohl an Größe, als Farbe einander von Natur ungleich sind. Unter denen, welche zum gewöhnlichen Gebrauche in denen Haushaltungen dienen, sind die grosen Rothen, wegen ihres vorzüglichen guten und kräftigen Geschmackes, und weil sie dabey reichlich tragen, allen andern vorzuziehen. Dieser giebt es zweierley Arten, lange und runde, beide sind gut. Die gröste Art unter allen, ist die sogenannte Viehkartoffel; sie ist weiß, wird sehr groß, der Stock hängt sich voll; weil sie aber wäßrig und unkräftig vom Geschmack ist, überdies das Land sehr entkräftet: so solte man diese Gattung billig überall ausmustern. Wenn man nächst bey diesen eine andere gute Art Kartoffel pflanzet: so können sie, wann währendem Blühen ihr Saamenstaub auf diese gebracht wird, ebenfalls eine Ausartung der guten verursachen; weßwegen man sich sorgfältig vorzusehen hat, daß eine solche nahe Nachbarschaft vermieden werde.

de. Bei aller dieser Vorsicht, die man nach den bisher beschriebenen Regeln beim Kartoffel-Bau anwendet, kann es dennoch geschehen, daß am Ende der Erfolg unserer Erwartung nicht entspricht, und Kartoffeln von niederer Güte, auch in geringer Menge uns zu theil werden. Hierzu können Ursachen beitragen, die nicht in unserer Gewalt stehen, wohin denn vorzüglich die ungünstige Witterung gehört. In diesem Fall ist es aber nicht sowohl eine Ausartung, als vielmehr ein Mißwachs zu nennen, dergleichen man bei allen andern Gewächsen ebenfalls bisweilen gewärtig seyn muß. Dieser Fall ist selten, und verursacht im eigentlichen Sinne in der Folge keine Ausartung, daher man dergleichen gar wohl zu Setzkartoffeln wieder gebrauchen kann. Wer aber einmal ausgeartete Kartoffel hat, dem bleibt nichts anders übrig, als daß er aus einem andern Orte oder Gegend eine gute Art sich anschaffe, die alsdann, wann er die hier enthaltene Vorschriften beobachten wird, niemals wieder aus der Art schlagen werden.

Vorleßungen der Churfürstl. Pfälzischen physikalisch-oekonomischen Gesellschaft, IVter Band, 2ter Theil.

Cap. IV.

Von der Viehzucht.

§. 1.

Anweisung, ein Pferd für die Hälfte der Kosten als sonst gewöhnlich ist, zu füttern.

Leute, die vom Vater, Großvater und Urgroßvater gesehen oder gehöret haben, wie ein Pferd gefüttert wird, ohne jemals bedacht zu haben, ob die Fütterung nicht besser und wohlfeiler eingerichtet werden könne, werden hierüber den Kopf schüttlen; aber Leute, die dencken, werden anders dabey zu Wercke gehen, eine Probe anzustellen, und wenn sie alles berechnet haben, ihren Vortheil daraus zu ziehen suchen. Daß das Brod besser füttert, als blos rohes Korn ist ohnstreitig ausgemacht. Dieser Satz beruhet nicht auf Erfahrung allein, sondern auch auf guten physicalischen Gründen; denn der Sauerteig, der zum schwarzen Brode genommen werden muß, hat die Eigenschaft, die Nahrungstheile in dem Mehle so aufzulösen, daß es dem Verdauungswerkzeugen leicht fällt, die besten Nahrungstheile abzusondern, und den Nutzen hervorzubringen,

den man davon verlangt: dahingegen von dem gefreßenen Korn, wenn es auch noch so sehr von dem Thiere beym Kauen zermalmt wird, viele Nahrungstheile unverdaut bleiben, und also ungenutzt verlohren gehen. Man lasse daher den für die Pferde bestimmten Hafer zu Mehl mahlen, oder auch nur klar schroten, und mit vielem Sauerteig vermengt zu Brode backen, schneide alsdann dasselbe würfelweis unter den Heckerling, so wird man sehen, daß man mit der Hälfte zu Brod bereiteten Hafers so weit kommt, als mit noch einmal so viel in Körnern. Das Pferd wird sich sehr gut dabey befinden. Man halte diesen Vorschlag nicht blos für einen theoretischen Einfall, denn er ist durch die Erfahrung bestättiget. Hätten die Bewohner des nördlichen Schwedens nicht dieses Mittel, so würden sie kaum fort kommen; sie bedienen sich alle dieses Brods und ersparen dabey eine Menge Getreide. Wer durch Westphalen gereiset ist, wird ebenfalls bemerkt haben, daß allda die Pferde mit ihrem Pumpernickel gefüttert werden.

Wigleb Magie, Iter Band.

§. 2.

Von dem grosen Nutzen der Stallfütterung.

Die Stallfütterung des Viehes ist von den grösten Nutzen vor die Landwirthschaft. Erfahrungen haben dieses klar bewiesen.

Die

Die Stallfütterung erfordert nebst der vollkommensten Einrichtung natürlicher Wiesen auch einen künstlichen Futterbau. Aecker, welche ihre Winter- und Sommerfrucht getragen haben, werden mit dem einträglichsten und nützlichsten Futterkräutern besäet, dadurch gewinnt man einen ansehnlichern, grünen und drockenen Futtervorrath auf einem kleinern Raum, so daß man dadurch in den Stand gesezt wird, einen vollständigen und größern Viehstand zu halten.

Die Vortheile der Stallfütterung sind also sehr gros. Die Felder, die sonst Brach lagen, tragen nun reichliche Futterkräuter, welche den Boden nicht aussaugen, sondern bessern, und also Dünger sparen. Der Bauer behält alle Besserung auf dem Stall, und kann sie durch die Streu, und andere Einrichtungen beträchtlich vermehren. Die besser gedüngte und bearbeitete Fruchtäcker ersetzen doppelt und dreifach, was ihm durch den grössern Futterbau abgeht. Das Vieh wird bey Ruhe und reichlichem guten Futter höchst Milch- und Fleischreich; mit einem Wort, der Ackerbau sowohl als die Viehzucht wird auf den höchsten Gipfel der Vollkommenheit geführt. Die Stallfütterung ist also unstreitig die beste Methode der Landwirthschaft.

Ich will also hier die beste Regeln der Stallfütterung lehren, in so fern sie unmittelbar auf die Viehzucht einen Bezug haben. Wenn man den Futterbau ordentlich eingerichtet, so

halte man ja nicht mehr Vieh, als man reichlich ausfüttern kann; es ist immer besser, Futter übrig behalten, als sparsam füttern; wenig wohlgewartetes Vieh ist immer viel einträglicher, als eine Menge verhungertes.

Wenn man keine Schweizer- oder friesisches Vieh kaufen kann, wozu ich sehr selten rathen würde, so suche man schönes Vieh auf schlechtern Ställen und Weyden und halte es zur Zucht. Zum Belegen muß man immer ausgewachsene, grose und schwere Reitochsen wählen. Die Kälber, welche uns fallen, dürfen nicht ohne Unterschied zur Zucht genommen werden, sondern nur die größten und schönsten. Ein Rind soll nie zum Ochsen gelassen werden, bis es zwey Jahr alt ist; und ein Ochse soll zur Zucht nicht gebraucht werden, bis er drei Jahr alt ist.

Ein Kalb, das nicht erzogen werden soll, läßt man acht Tage saugen, und verkauft es dann an den Schlachter; Obgleich bey diesem Handel selten Nutzen heraus kommt, so muß man es doch satt saugen lassen, um es desto theurer verkaufen zu können. Soll es aber auferzogen werden, so läßt man es vier Wochen lang so viel saugen als es will. Was im Euter zurück bleibt, das melkt man weg. Es ist eine irrige Meinung, wenn man die Kälber nicht saugen läßt, sondern tränkt. Die Natur zeigt immer den besten Weg, den man folgen soll. Nach vier Wochen fängt man an, das Kalb an das Fressen und Saufen zu gewöhnen, indem

dem man ihm kaltes, frisches Wasser mit Milch vermischt, und zartes Futter giebt; so bald es nun Fressen und Saufen kann, so läßt man es nicht mehr saugen.

Die frischmelkente Kühe tränkt man mit laulicht warmen mehlreichen Getränken, und giebt ihnen grünes und trokenes, gutes, nahrhaftes und leicht verdauliches Futter. Acht Tage nach der Geburt verwandelt man diese Lebensordnung wieder allmählich in die gewöhnliche; diese besteht in frischem, klaren und reinen Wasser, das niemalen warm, sondern selbst im Winter nur verschlagen seyn darf; und eben so wenig soll man dem Vieh, wenn es gesund ist, warmes Futter geben; troknes oder grünes, aber süßes und nahrhaftes Futter, in reichlicher Menge verfüttert, ist am besten.

Unter allen Futterkräutern ist der rothe Klee das gemeinnützigste, allein dabey hat er die Unbequemlichkeit, doß er frisch genoßen das Vieh leicht aufbläht, und in Lebensgefahr sezt. Dies zu verhüten, soll mans nie auf dem Klee weyden lassen, auf dem Stall oft und mit kleinen Gaben füttern, und allerbesten ist es, wenn man halb Stroh und halb Klee zu grobem Heckerling untereinander schneidet, und damit füttert. Wenn man aber Futter genug hat, so daß man es alle zu Heu machen kan, so behält man alles Stroh zum streuen, und verfüttert das trockne Futter, wobey gar nichts mehr zu befürchten ist.

Die beste Lebensordnung fürs Rindvieh ist folgende: Im Sommer steht man Morgens um 4 Uhr auf, öfnet oben an der Decke des Stalls die Zuglöcher, macht die Thüren auf, und läst also frische Luft in den Stall, dann reiniget man die Tröge, und wäscht sie ganz reinlich mit frischem Wasser aus, alsdann giebt man ein mäßiges Futter, ja nicht viel auf einmal, damit es das Vieh nicht unter die Füße verschleutere. Während dem Fressen streuet man reichlich, striegelt und reibt jedes Stück mit Strohwischen fleißig ab; dies darf nie versäumt werden, denn es dient zur Gesundheit.

Wenn während diesen Verrichtungen das erste Futter verzehrt ist, so tränkt man mit reinem kalten Wasser, giebt dann das zweyte Futter, und melkt nun; wenn das geschehen ist, so legt man ihnen das dritte Futter vor. Mittags um 11 Uhr verfährt man grade wieder so, ausgenommen, daß man jezt nicht zu striegeln und zu streuen braucht; aber 3 Futter und das Melken sind ebenfalls nöthig. Die Abendfütterung ist in allen Stücken der Morgenfütterung gleich.

Im Winter verfährt man in allen Stücken auf die nemliche Weise, ausgenommen, daß man den Stall in der warmen Mittagssonne lüften, und das Wasser zum trinken erst etwas verschlagen lassen muß. Täglich einmal das Futter reichlich zu salzen, ist vortreflich. Das Vieh muß auch etwas Bewegung haben, damit es sich nicht steif und schleimig stehe. Zu dem

Ende

Ende läßt man es Winters und Sommers täglich eine Stunde in einem verschloßenen Hof herumspringen, und endlich mistet man im Winter alle drey Tage, und im Sommer über den andern Tag.

Wenn ein Stück Vieh acht Jahr alt ist, so soll man es mästen und verkaufen, es müste dann seyn, daß man eine ganz vortrefliche Zucht- und Milchkuh, oder Ochsen hätte, den man noch nicht missen wolte; allein besser ists immer, wenn das Rindvieh nicht zu alt wird, weilen sonst das Fleisch seinen Werth verliert. Das Mästen hat weiter keine Regeln, als die ich so eben von der Fütterung gegeben habe, ausgenommen, daß man noch reichlicher und mit den nahrhaftesten Mitteln füttert. Nur soll man alle warme Mastung vermeiden, denn das Fett und Fleisch wird nichts nutz.

Jungs Landwirthschaft.

§. 3.

Wie man die Schaafzucht anstellen soll, daß man eine recht feine Wolle bekommt.

Zur Fortpflanzung der Schaafe muß man nur solche Hammel und Schaafe aussuchen, welche schon eine gelindere und weichere Wolle haben.

Hastfer in seiner Schrift: Goldgrube eines Landes in der Verbesserung der Schaafzucht, Koppenhagen 1756 p. 31 &c. Redet davon

folgendergestalt. Bey dem Aufbringen der Schaafzucht verhält man sich auf folgende Art: Zu der inländischen Art gemeiner grober Schaafe stellet man Englische- oder Spanische Widder oder Schaafböcke, nemlich von derjenige Art, oder Raæ, zu welcher man die Schaafe aufbringen will, und aufs höchste rechnet man 15 Schaafe oder Schaafmütter zu einem Widder. Mehrere Schaafmütter muß man einem Schaafbocke nicht geben. Die Lämmer die nun durch dieses Bedecken erzeugt werden, nennet man die erste Zeugung, wie auch halbe Blendlinge, weil ihre Wolle halb der Wolle des Vaters, und halb der Wolle der Mutter ähnlich ist.

Obschon diese Wolle weit besser ist als die Wolle der Schaafmütter, so ist sie doch nicht so gut, als sie seyn soll, und daher schreitet man zu einer weitren Zeugung, die folgendermasen geschiehet. Alle junge Böcke von der angeführten ersten Zeugung, sollen entweder weggethan, oder verschnitten werden, damit sie nicht so weit kommen, ein Schaaf in der Heerde zu bespringen. Allein die Schäfchen oder Schaafmütter von gedachter ersten Zeugung, bringt man zu den ausländischen Widdern, da dann deren neue Lämmer die zwote Zeugung, oder ganze Blendlinge genennet werden, weil an diesen eine solche Vermischung der Wolle ist, die mehr mit dem Vater, als der Mutter übereinkommt. Diese zwote Zeugung sollte einen unkundigen gar leicht verblenden, und er sollte wohl gar glauben, das Augenmerck wäre bereits erreicht, denn die Wolle ist ganz fein, und

kann

kann in den Fabricken mit Vortheil gebraucht werden, weil aber in dieser Zeugung die Güte der Wolle nicht Bestand hält; so muß man zur dritten Zeugung schreiten.

Dabey verhält man sich eben so, wie bey der zwoten Zeugung, indem man die Böckchen auf die Seite schaffet. Allein man hat hierbey dieses genau zu beobachten: Daß man die alten ausländischen Böcke nicht zu den Schäfchen aus der zweiten Zeugung läßt, sondern daß man sie hingegen von neuen ausländischen Bocke bespringen läßt, die aber völlig so gut seyn müssen, wie die Alten. Die Lämmer aus dieser Bedeckung nennet man die dritte Zeugung, oder eine völlige gute Art. Denn ihre Wolle ist durchaus eben so gut und fein, als die Wolle der ausländischen Widder, und man hat in Schweden befunden, daß die Wolle aus dieser Zeugung weit feiner geworden, als an den Widdern.

Hamburgisches Magazin, XIXter Band.

Da man bisher von der Schaafzucht keinen andern Begrif gehabt hat, als daß grose weitläuftige Heyden und Weyden dazu nothwendig seyn müßten, so konnte man unmöglich auf ihre Verbesserung denken, denn alle Versuche musten fruchtlos seyn, weilen sie in dem Fall ganz vom Klima abhängt. Ferner war auch in fruchtbaren und starkbevölkerten Gegenden keine Schaafzucht möglich, wenigstens nicht in ebenen Ländern, weilen es da an Schaafweyden mangelt.

Nachdem man aber nun aus sichern Erfah-

rungen weiß, daß die Schaafe beym Klee nicht nur vortreflich gedeyhen, sondern auch ihre Wolle verbessern, so ist gar kein Zweifel mehr, daß auch hier die Stallfütterung vom herrlichsten Nutzen seyn werde; denn jeder Bauer wird dadurch in den Stand gesetzt, bey einem blühenden Futterbau etliche Schaafe zu halten. Geschiehet aber dies, so giebt es ein Land mehr, welches nicht überflüßig so viele Wolle erziehen könne, als es selber braucht. Wie viel aber der Staat dabey gewinnt, das ist unsäglich.

Bey der Stallfütterung giebts aber auch noch andere Mittel, die Wolle nebst den Schaafen so zu verbessern, daß beyde den Spanischen nahe kommen; man verfährt folgendergestalt: Man bauet sich einen Schaafstall an einen troknen, erhabenen, sonnenreichen Ort, und versieht ihn mit so viel wohlschliessenden Glasfenstern, daß es so licht darinnen ist, als draussen, nur muß man die Zugluft verhüten, und alles wohl schliessen können. Im Finstern gedeyhen die Schaafe nie.

Der frische rothe Klee ist im Sommer zum Futter recht gut, und im Winter das Kleeheu; indessen aber, da die Schaafe troknes, süsses Futter lieben, so ist nichts zuträglicher, als wenn man immer mit Kleeheu füttert. Der weiße Bergklee wäre am allerbesten, wenn man ihn für die Schaafe bauete. Stroh und grobes oder gar saures Heu darf man ihnen niemals geben, die Wolle wird spröde, und das Thier wird mager oder ungesund davon.

Weilen das Schaaf ein sehr weichliches, zartes Fleisch hat, so ist es zu vielerley Krankhei-

ten, besonders zu faulen geneigt. Aus diesem Grunde muß alles Feuchte und Dumpfigte vermieden werden, und eben deswegen sind die Salzlecken nöthig. Nichts vortreflicher aber zur Verbesserung der Wolle und des Fleisches ist, als wenn man zu gehöriger Zeit Quendel, Bergklee, Staabwurz, Meissen, Raute u. dgl. gewürzreiche edele Kräuter in hinlänglicher Menge sammlet, im Schatten trocknet, zu Pulver reibt, und ihnen dann täglich das Salz damit vermischt und zu lecken giebt. Wenn man dies beständig fortsezt, wird der Schleim dadurch zertheilt, die Fäulung dadurch verhütet, das Fleisch wird derber, gewürzhaft und herrlich von Geschmack, und die Wolle, wenn man folgende Regeln noch dazu beobachtet, wird unvergleichlich.

Die Feinheit und Zartheit der Wolle verhält sich wie die Feinheit und Zartheit der Säfte des Thiers; je feiner also die Nahrung ist, und je mehr Fleiß man anwendet, jene Säfte zu verfeinern, desto schöner und beßer wird Wolle und Fleisch. Allein es liegt auch vieles an der natürlichen Beschaffenheit des Thiers, und an seiner naturgemäßen Behandlung.

Man suche sich ein Mutterschaaf, welches groß, wohlgebildet ist, und so schöne Wolle hat, als unter den gemeinen Landschaafen nur möglich ist; eben einen solchen Widder suche man dazu. Wer einen solchen Widder aus Spanien kommen lassen kann, der kommt ehender zu seinem Zweck. Das ist aber nicht jedermanns Ding. Man verfahre auf jene Weise und sehe nur kein Geld an, um ein solches Paar zu bekommen.

Diese

Diese beyde Thiere muß man im Stall von einander abgesondert halten, damit sie sich nicht belaufen, bis es Zeit ist, im Herbst läßt man sie zusammen, so fallen die Lämmer im folgenden Frühling. Nun kommt das Hauptstück darauf an, daß man alle Lämmer in Ansehung der Wolle sehr genau untersuche, keins, das nicht die schönste Wolle hat, darf zur Zucht gelassen werden. Mutterlämmer von mittelmäßiger Wolle hält man immer vom Widder ab. Fällt aber einmal ein Mutterlamm, das ausserordentlich weiß und schön von Wolle ist, so soll man es absondern, mit größter Sorgfalt verpflegen, und nur solche allein zum Widder lassen. Da man nur einen Widder braucht, und auch die Lämmer diesen vorzüglich nacharten, so muß man in seiner Wahl noch viel behutsamer seyn. Alle andere Bocklämmer werden gehammelt. Wenn man diese Sorgfalt beständig fortsezt, so wird man nach etlichen Jahren eine ganz neue Art von Schaafen bekommen, und die Wolle wird der englischen gleich werden.

Staub und Unreinigkeiten auf der Haut vermischen sich mit der Ausdunstung, und bringen eine scharfe Materie hervor, die die Wurzlen der Haare verdirbt, so daß also alle obige Mühe wiederum vergeblich wird, wenn man auch hier nicht Rath schaft. Zu dem Ende kocht man in einem Kessel voll Wasser mit etwas Seife ein paar Handvoll wohlrichender Kräuter, dann seyht man die Brühe durch ein Tuch, und wäscht die Schaafe und ihre Wolle bis auf die

Haut

Haut damit; dies thut man alle vier Wochen, und es kann leicht geschehen, wenn man nur etliche Schaafe hält, wie es bey der Stallfütterung auch nicht anders thunlich ist. Dies Mittel erhält die Schaafe gesund, und verbessert die Wolle ungemein.

Man soll die Schaafe nur einmal, und zwar im Junius scheeren. Bey obiger Medothe ist dann das Waschen nicht nöthig, denn die Wolle ist rein, man scheeret sie, fortiret die schönsten, die mitlere und die geringsten Pelze und verkauft sie. Die Schaafe soll man nie melken, es verderbt die Wolle. Wenn sie 7 Jahr alt sind, so muß man sie mästen und verkaufen. Zur Zucht soll man sie nicht ehender lassen, bis der Bock drei und ein halb, das Mutterschaaf aber zwey und ein halb Jahr alt ist. Endlich ist auch die Stallfütterung das sicherste Mittel, die Schaafe vor der Krätze zu bewahren. Jungs Landwirthschaft.

Man kann auch den Schaafen Gips unter Salz geben, sie werden dadurch nicht blos gegen Krankheiten gesichert, sondern auch davon geheilt. Wie schon verschiedene wichtige und merckwürdige Versuche und Erfahrungen bewiesen. Der Gips wird roh oder ungebrand fein gestoßen, und zu ein bis zwey Pfund auf hundert Stück täglich unter das Salz gemengt.

§. 4.

§. 4.

Ein glückliche schnelle Mastung des Viehes.

Dieses sollen die Bauren zu Bürkheim in der Churpfalz ausgeschlauet haben. Es war ein dasiger Wunderaltar dafür berühmt worden, daß seine Erde dem Vieh sehr wohl bekäme. So oft daher die Bauren wallfahrteten, so schabten sie jedesmal eine Portion davon ab, und mengten sie dem Vieh unter das Futter: sie würden auch ohnfehlbar endlich den ganzen Alter verfüttert haben, wenn es ihnen nicht bekannt gemacht worden wäre, daß der Altar aus Gipsstein bestände, und jeder andere Gips gleiche Wirkung thun würde. Die Bauren liesen sich weisen, und dadurch ist der Altar glüklich gerettet worden.

§. 5.

Einige Mittel, welche bey gewissen krankhaften Umständen und andern Krankheiten des Rindviehes, mit Nutzen und guten Erfolg angewendet werden können.

Wenn die Milch beym Rindvieh sich verlieren sollte: so sorget erstlich dafür, daß ihr dem Vieh etwas gutes nahrhaftes Futter warm reichet. Geschrotene oder gekochte Bohnen, Erbsen und Linsen haben vor allen andern Dingen den Vorzug; sodann gebet jedem Stück täglich drey-

dreymol eine Handvoll von folgendem Pulver, bis sich die Milch wieder einstellet. Hierzu nehmet Enzianwurzel, Althewurzel, von jedem ein viertel Pfund, Poppelkraut, Wegebreit, Althekraut, Steinklee, von jedem 4 Händevoll, Sadebaum 1 Handvoll, Anies, Fenchel, von jedem ein halb Pfund, Küchensalz, ein halb Pfund, durchgesiebte Holzaschee, ein Mäsgen: Alles dieses stoßet zusammen zu einem Pulver.

Spühret ihr aber an der Milch den Fehler, daß sich die Butter von dem Rahm nicht sobald, wie sonst gewöhnlich, abscheiden will; so reichet dem Vieh folgendes Pulver drey bis viermal des Tages, jedesmal eine Handvoll mit einem Nößel Biereßig. Oder schüttet bey der Butter nach Beschaffenheit der Menge des Rahms ein viertel oder ein halb Nößel starken Eßig mit zu dem Rahm ins Butterfaß. Sauerampf, weißen Andorn, Schafgarbe, Brenneßein, von jedem 4 Händevoll, Roßschwefel ein halb Pfund. Alles dieses wird zusammen zu einem Pulver gestoßen.

Für die blaue Milch endlich, welcher Umstand euch am allerbedenklichsten ist, wovon doch der wahre natürliche Grund erkannt werden kann, dessen Erklärung aber hier überflüssig ist, kann folgendes Pulver ebenfalls drey bis viermal des Tages mit oder ohne Essig dem Vieh gegeben werden. Nehmet Eichenlaub, Sanikel, Schafgarbe, von jedem vier Händevoll, Tormentillwurzel ein halb Pfund, roher Bolus, Allaun, jedes ein viertel Pfund.

Alles dieses wird zu einem Pulver gestoßen, und einem Stück Rindvieh davon zwey Loth zu einer Portion mit oder ohne Essig eingegeben.

Unter den gewöhnlichen Krankheiten des Rindviehes kommt unter andern auch der blutige Harn mit vor, welcher an manchen Orten Weidebruch genennet wird. Den Ursprung davon hält der Pöbel für eine Zauberey, und daher sind auch die gewönlichen Hülfsmittel eben so absurd. Dieses Uebel ist eine natürliche Folge der Grasung, und ereignet sich im Frühlinge und Sommer durch manche Arten von Gewächsen, oder auch durch den Wechsel der Weide, wenn das Vieh von der Feldgrasung in die Waldweide getrieben wird, dabey sie aus Begierigkeit allerhand Gewächse mitfreßen, die ihnen nachtheilig werden. Die Krankheit äussert sich dadurch, daß sich das Vieh zusammenkrümmet, das Futter stehen läst, und oft sauft. Zur Kur gehört ein warmer Stall, gesundes trokknes Heu, und dabey läßt man es 24 Stunden dursten. Täglich giebt man ihm zweymal jedesmal ein Quart, oder zwey Nößel Dekokt von junger frischer Eichenrinde, und zwey Stunden darauf ein Quart frische Schaafmilch. Zu einer solchen Portion kann ein Viertel Pfund Eichenrinde, oder auch die Rinde von wilden Kostanienbäumen gebraucht werden. Man kann sie mit kochenden Wasser übergiesen, noch eine Weile damit kochen lassen, da denn der Aufguß eine braune Farbe, wie starkes Bier, erhält. Das junge Rindvieh erhohlt sich bald im Stalle, und

und bey trokenen Futter; alte Kühe hingegen pflegen leicht an dieser Krankheit zu sterben, die in einer widernatürlichen Erweiterung der Harngefäße bestehet, wenn man nicht ihren Unterleib und Nierengegend durch eine wollene Decke zeitig erwärmt.

Die Klauengeschwulst ist eine Entzündung der Klauenspalte, wovon das Vieh zu hinken genöthiget wird. Nasse Jahre und sumpfige Oerter sind die veranlassende Ursache. Man bindet schwarze zerstoßene Waldschnecken mit etwas Kochsalz vermischt, oder geschabten Speck mit Salz vermischt in Lappen auf die kranke Stelle.

Der Knieschwam entsteht von einem heftigen Sprunge, und gewaltsamer Ausdehnung der Kniesehne. Gegen dieses Uebel schlägt man öfters warm Wasser über, mit etwas zerriebenen Kampfer vermischt.

Die Bränne ist eine Entzündung der Halsdrüsen, die endlich eine Erstikung drohet. Der Othem wird dem Vieh beschwerlich, der Hals schwillt, und der Mund bläßet Hize aus. Man lasse dem Thier eine Ader öfnen, und wasche ihm hernach den Rachen mit warmen verdünnten Eßig aus, worinnen etwas Salpeter aufgelöset ist. Das Geträncke sey lau, und das Futter trocken, äuserlich schlage man warme wollene Lappen um den Hals.

Der Kropf legt sich, von der größe eines Hünereyes unter dem Halse an; seine Geschwulst enthält Luft und Wasser, er vergeht und kommt wieder. Man muß die Geschwulst öfnen.

Das Rückenblut stellet sich so wohl im Stalle als auf der Weide ein. Die Zufälle dabey sind geschwollner Leib, Stöhnen: schwerer Othem, Steifigkeit und Verstopfung. Das schleunigste Mittel ist eine Oefnung der Halsader; worauf es sich oft auf der Stelle erhohlt. Erfolgt noch keine Oefnung des Leibes, so hilft ein Klystir von Tabacksrauch, oder aus Dekokt von Taback bestehend. Den Schaafen schneidet man in diesem Zufalle die Ader unter dem Auge mit einem scharfen Messer durch.

Der Sterzwurm ist eine Frühlingskrankheit, wobey dem Rindvieh ein Stück vom Schwanze abfällt. Man schlitzt die Spitze des Schwanzes mit einem Messer, doch nur längst der Haut auf, so eitert sich die Wunde heil. Das Uebel entsteht von der Winternässe des Stalls, und fängt sich von der Spitze der Schwanzrippe an, davon sich ein Gelenck nach dem andern ablößet.

Der Ausschlag nimmt als eine weise Rinde, Mund, Hals und Augen ein. Man hilft diesem Uebel, wenn man den Schurf mit einem Holzspane, einige Tage hintereinander, bis aufs Blut beschabt, und Schmeer zur Salbe auf-

aufstreicht. Es muß dies Mittel bald gebraucht werden, weil der Grind gesundes Vieh ansteckt.

Bey Verrenkung im Buge oder andern Gelenken, reibt man Morgens und Abends Kühnoel und Ziegelmehl mit Nachdruck ein. Das leztere dient nur zu einem mechanischen Mittel die Schweislöcher der Haut zu öfnen, damit das erstere besser eindringen könne.

Die aufgesprungene Klaue entstehet, wenn das Horn der Klaue von scharfen Kieseln geritzt und von Steinen beschädiget wird. Man schneide das gespaltene Horn mit einem scharfen Messer behutsam weg, ohne den kleinsten Nerven zu berühren, weil die Splitterung, im Unterlassungsfall, durch Fehltritte die Sprünge immer weiter treibt, und das Vieh lähmt.

Wenn die Zähne von dem harten Winterstroh zu wacklen anfangen, so reibe man das Zahnfleisch oft mit Ofenruß, Tormentillpulver und Salz ein, und drücke die wackelende Zähne in die Kiefern fest ein.

Die Läuse, eine zehrende Plage des Rindviehes, welche gemeiniglich die Gegend hinter den Hörnern und Ohren, am Halse und Rückgrade einnimmt, absonderlich den Kälbern sehr schädlich ist, werden vertrieben, wenn Queckfilber unter altes Schmeer gemischt, und die Oerter damit wohl eingerieben werden.

Der weise Kälbermist ist eine gemeine Krankheit der säugenden Kälber. Sie giebt sich durch dünn, klebrigen und stinkenden weißlichten Zerg zu erkennen, und bestehet eigentlich in einer Milchruhr. Häufige, aber ungesunde scharfe Milch ist die Ursache davon, daß die Verdauung verdorben, und die Eingeweide verschleimt und angegriffen werden; das beste Mittel ist, daß jedem Stücke etliche Löffelvoll Leinoel und ein halb Loth Tormentillpulver etlichemal eingegossen wird. Eine dicke wollene Decke um den Leib gebunden, und trockene Streu, muß darneben dem Vieh verschafft werden.

Das Schwellen von Giftkräutern wiederfährt dem Rindvieh vom Genuß des Garten- und Wasserschirlings, oder von bereiften Pflanzen im Herbste, oder auch vom überflüßig gefütterten Klee, wenn das Vieh zuviel sauft, oder wenn man im Sommer des Morgens bethaueten Klee abmäht, worauf oftmals verschiedene schädliche Insekten befindlich sind, oder auch wenn der vorgesireute Klee naß ist Ueberhaupt muß Klee und andere saftige Futterkräuter nicht zu häufig gefüttert werden, weil alles überflüßige grüne Futter das Vieh aufbläht. Endlich fällt das von der fixen Luft des grünen Futters aufgetriebene Vieh zitternd um und stirbt. Der Anfang dieser Krankheit äußert sich durch einen geschwollenen Leib, durch heißes Athemen, Kaichen und aufgesperten Rachen, so wie

wie durch ein ängstliches Zittern über den ganzen Leib. Die Holsteinischen Kuhhirten durchstechen sogleich den vom Graße aufgespannten Magen, welcher die Lunge zusammen druckt, und nehmen einige Händevoll Gras heraus. Andern legen ein Tuch mit warmen Wasser auf den Rückgrad, drehen ein langes Talchlicht im After herum, und giesen dem Vieh einen warmen Aufguß von Theer in den Hals, welchen man durch einen Strohkranz zum Ausgang der gäherenden Dünste offen hält. Andere gießen ihm etliche Löffelvoll Leinoel ein. Den Ochsen giebt man warmes Bier, worinnen man etliche Hände voll gesiebte Asche kocht. Ein Stück gebrannter Kalk, eine halbe Hand groß, in Wasser abgelöscht, und nachdem er zerfallen mit mehrerem Wasser verdünnt worden, wird in vielen Fällen auch ersprießlich wirken. Dabey muß das Vieh auf dem Felde umher getrieben werden. Ohne den gefährlichen Stich zu wagen, kann man ihm auch ein Loth Spiesglasleber, mit zwey Nößeln warmen Wasser vermischt, eingießen, und es eine Weile herum jagen. Jedoch wenn die Haut schon wie ein Trommelfell gespannt ist, und das Vieh schon Versuche macht sich niederzulegen, alsdann ist der Stich an der linken Seite, zwischen der letzten Rippe und dem Huft- und Kreuzknochen, genau in der Mitte der Weiche, senckrecht in den hohlen Bauch, mit dem Trockar, eine unvermeidliche Operation, dessen Röhre man für den Ausgang der Winde in der Wunde stecken läßt. Nach

einer Viertelstunde zerstreuen sich die elastischen Dünste, und nun ziehet man die Röhre aus der Wunde, führt das Vieh herum, und salbt die Wunde täglich dreymal mit Wagentheer, da sie dann unter dieser Pflege binnen 14 Tagen wieder zuheilt. In den ersten Tagen reicht man dem kranken Vieh nur wenig Haferschrot oder Trebern. In Ermanglung eines besondern Viehtrockars gebraucht man ein Meßer, und man hält den Stich durch eine dünne hohle Holunderröhre, die an einer Schnur befestiget ist offen. Diese Röhre stoßt das Fett des Zellgewebes zurück, damit es den Stich nicht verstopfe. Der Stich selbst wird bey erwachsenem Vieh eine Spanne tief, bey jungen Vieh eine halbe Spanne tief an der linken Seite, da wo man mit einem Holze hinten vom Hüftknochen, bis an die letzte Rippe, die Hälfte des Weges abgemessen, kurz, recht mitten in der Weiche geführt. Die Spitze des Messers oder eines runden dicken Pfriemens, dringe blos ein bis zwey Zoll tief ein, und den übrigen Theil des Messers bewikle man mit einem Lappen. Nach eben der Methode werden auch die überfütterten Pferde gestochen. Andere giesen dem überladenen Rindvieh, wenn es zu schwellen anfängt, Milch mit Schnupftoback, als eine Purganz ein, und führen es herum.

Das tödliche Verhalten des Urins steigt endlich so weit, daß die Urinblaße zerreißt, wenn

wenn man dem Vieh nicht schnell zu Hülfe kommt. Man reibt also den Harnkanal, der gerade unter dem After herab läuft, mit erwärmter und mit Kampfer eingeriebenen wollenen Lappen. Wenn dies keine Würkung thut, so macht man beym Ochsen, mit einem sehr scharfen Messer, anderthalb Zoll weit vom After, herabwärts, gegen den Hodensack, der Länge nach einem Einschnitt. Hier zeigt sich die weise Harnröhre von der Dicke eines kleinen Fingers. Diese weise Röhre ritze man der Quere nach, mit der Lanzette halb auf, worauf der Harn durch die Wunde herabläuft, welche man mit warmen Leinoel so oft reibt, als das Vieh geharnt hat. Lange aber lasse man die Wunde ja nicht offen, und schlage oft warme Tücher über den Ort der Blaße.

Gegen die gefreßene Herbst Zeitlose die dem Vieh im Frühlinge so schädlich ist, ob sie gleich gedörrt und im Herbst keinen Nachtheil bringt, giebt man mit Eßig abgekochte Tabacksbrühe und viel Sauerampfer. Es ist daher nützlich, die Zwiebel der Herbst Zeitlose, im Herbste auf der Wiese so viel als möglich zu zerstöhren. Wieder gefreßene weise und schwarze Nießwurz, Schierling, Belladonna und Bilsenkraut, dienet eine Menge Pappelkraut mit Leinoel vermengt, auch zu einem Kristier ebenfalls Leinoel zu gebrauchen.

Im Biße von tollen Hunde, kalten Brande, dem Rückenblöten, und gegen starcke

Stöße

Größe steckt man dem Vieh die Blätter von der Belladonna in den Hals, und versagt ihm acht Stunden lang alles Futter und Getränck. Ein Kalb bekommt ein Quentchen, eine Kuh aber oder Stier ein Loth.

Im Keichhusten wird das Vieh traurig, es richten sich die Haare auf, die Milch vergeht, und die Augen fallen ein. Man stelle Brandeweinspühlig unter die Nase, und lasse den Dampf unter einem Tuche in die Luftröhre eindringen. Wird diese Lungensucht ansteckend, so hilft das Aderlassen, und alle sechs Stunden darauf ein Glas Eßig mit halb so viel Leinoel und einem Pulver von einem halben Lothe pulverisirter Alantwurzel. Geträncke wird ihm lau gegeben, und aus Gerstenmehl und Ehrenpreis bereitet, auch Klystire von Camillen in Wasser gekocht gegeben.

Die Erkältung nach der Hitze nimmt dem Vieh, wie der Schnupfen dem Menschen, den Kopf ein. Es wühlt im Futter, und frißt nicht. Man hängt ihm täglich frische Zwiebeln an einer Schnur um den Hals. Den folgenden Tag sehen diese Zwiebeln wie gekocht aus, und es zieht dieses Halsband eine Menge Schleim aus dem Rachen und Nase ab.

Gegen ansteckende Rindviehseuche, deren Merckmal streubigtes Haar, ein schauderendes Zittern am ganzen Leibe, kalten Ohren und

und Hörner, eingefallene rothe Augen, fließende Naße, mangelnde Freßlust, trockene Zunge, schwarzer Koth, und schwerer Othem ist, muß man keine Zeit verliehren. Das Vieh stirbt am vierten oder fünften Tage an diesem bösartigen Faulfieber. Die Kur fange sich mit einem Halsaderlassen von vier Pfunden Blut an; dies muß aber nothwendig vor dem dritten Tage geschehen. Man gieße ihm dann ein halbes Pfund lauwarmes Leinoel ein; gebe ihm auch ein Klystier von Weineßig, Kochsalz und Leinoel. Das Futter kann seyn Rockenmehl mit Molken, oder Kleye mit zerstampften Kürbißen. Man erwärme ihm dabey den Leib mit starken umgebundenen Decken, räuchere den Stall mit Weineßig auf heiße Steine gegoßen, oder man lasse einen Schwefelfaden, in einen Topf gelegt, im Stalle anbrennen. Dabey gebe man dem Vieh alle drey Stunden ein Pulver, von einem Pfund Salpeter, einem Pfunde weiser Weinstein, und vier Loth Kampfer, jedesmal ein Loth in lauen Wasser ein. Die Fieberhitze, nebst dem schweren Othem, lindert Weineßig, Honig, und Salpeter in lauem Wasser zum Geträncke, und damit kann auch oft mit einem Schwamm der Rachen ausgewaschen werden. Täglich wird das kranke Vieh, um die Schweißlöcher zu eröffnen, zweymal gestriegelt. Gegen heftigen Durchfall dient Leinoel und Kleye in Molken.

Die Ursachen der Hornviehseuche sind der sogenannte Melehau, schädliche und kalte Nebel,

del, oder allerhand schädliche Insekten, die sich aus der Luft auf die Gewächse gelagert haben; das zu frühzeitige Austreiben, in den Reifen gefrohrenes Gras, niedriges Wasser, Eiswasser, Kälte auf heise Luft, heiß und dumpfige Ställe, zuviel Sonne auf dürren Viehweiden, Mangel an Salzlecken, faules Futter, und Umgang mit andern schon angestekten Viehe.

§. 6.

Die geschwinde Mästung der Gänse und Hüner.

Man nimmt der Brüthenne die des Nachts ausgekrochene Hühngen, und legt ihr dagegen andere Eyer an die Stelle. Diese fährt zu brüten fort, und man füttert die zarten Hühngen, welche man an einen warmen Orte erhält mit hart gekochten, klein gehackten Eyern, worunter man etwas Brod mischt. Nach Verlauf von 14 Tagen, wirft man ihnen ein Mengsel von Hafermehl und Theriac, so zu einem körnigten Teige gemacht worden, zum Futter vor. Die Hühngen finden daran viel Geschmack, daß sie nicht nur begierig davon essen, sondern auch dergestallt zunehmen, daß sie innerhalb zwey Monaten, das völlige Wachsthum eines Hahns erreichen, und auch überflüßiges Fett ansetzen.

Die Gänse so man mästen will, bindet man in leine Tücher und läßt ihnen blos

den Hals und den Kopf frey, alsdenn hängt man sie an einen finstern Ort auf und verstopft ihnen die Ohren mit Wachs, damit sie weder hören noch sehen. In diesem Zustande nudelt man sie täglich dreymal mit Gerstenschrote, und setzet ihnen ein beständiges mit Wasser und Saat angefülltes Gefäß zur Seite.

Rosenthals Magie, IIIter Band.

Cap. V.

Von Vertreibung des schädlichen Ungeziefers.

§. 1.

Die Pflanzen für den Raupen zu bewahren.

Will man die Pflanzen für den Raupen und schwarzen Fliegen bewahren, so muß man Raute, Wermuth und guten Virginischen Taback von einem jeden eine Handvoll nehmen, solches eine halbe Stunde lang in einem Eymer oder etwas weniger Wasser kochen lassen, und nachdem das Wasser ausgedruckt und gepreßt worden, die Pflanze

wenn

wenn sie in der Blüte stehet, drei oder vier mal damit benetzen.

Anmerckungen über die Naturlehre aus den Englischen Transactionen und den Gedenckschriften der Königl. Academie der Wissenschaften zu Paris gesammlet.

Ein Mittel verschiedene denen Weinbergen sehr schädliche Raupenarten zu vertilgen, das leicht zu probieren ist.

Man zündet, wenn die Raupen Schmetterlinge sind, ein helles Feuer von Reisholtz an, in welches sie sich haufenweiß stürzen und umkommen.

Mémoires de Agriculture d'Economie rurale & domestique, publiées par la Société Royale d'Agriculture de Paris Année 1787.

Ferner werden die Raupen vertilgt folgendergestalt:

Nehmet Genista Kraut, zerschneidtet es klein, und weicht es eine Nacht durch in heiß aufgeschütteten Wasser ein. Zu einem Zuber Wasser muß man einen Arm voll Genista haben. Den folgenden Morgen besprengt mit dem Wasser die Bäume, den Kohl und die Pflanzen auf welche sich Raupen spüren lassen, mit einem eingetaugten Besen, oder einem zusammen gebundenen Wische Stroh. Das Wasser bekommt von der Genista eine Eigenschafft, welche die Raupen umbringt, ohne doch den Früchten im geringsten zu schaden.

Es

Es muß aber solches oftmals wiederhohlt werden, wenn alle Raupen davon sterben sollen.

Wiglebs Magie, Iter Band.

§. 2.

Ein Versuch die Rostschmetterlinge zu hindern, daß sie ihre Eyer nicht an die Obstbäume legen.

Gegen das Ende des Septembers bindet man Streifen von Rinden die eine Querhandbreit sind mit grobem Garn um die Stämme der Bäume theils höher am Stamm theils niedriger, nachdem die Stämme glatt sind. Wo sie zu sehr ungleich sind, bindet man die Rinden um die Aeste an der Krone wo Oefnungen unter der Rinde bleiben, verstopft man solche mit Mooße, damit kein Schmetterling zwischen der angebundene Rinde, und der Rinde des Baums hinauf kriechen kann. Hierauf streicht man an der Rinden Streifen herum rings um den Stamm zween Querfingerbreit Theer, und damit der Theer beständig klebrigt bleibe wiederhohlt man dieses Bestreichen mit Theer jeden dritten Tag. So bleiben die Schmetterlinge am Theer hangen.

Abhandlung der Schwedischen Academie der Wissenschaften, XXXIIter Band.

§. 3.
Mücken im Sommer aus den Zimmern zu vertreiben.

Dies geschiehet am besten, wenn man das Zimmer des Abends mit Kampfer räuchern läßt, der den Insekten und andern Thieren Gift ist. Die Mücken fallen davon tod nieder. Dieser Rauch verursachet sonst in Zimmern keine Unbequemlichkeit, aber die Aerzte mögen beurtheilen in wie fern er denen beschwerlich ist, die zu Kopfschmerzen geneigt sind. Dem Hausgeräthe schadet er nichts.

Abhandl. der Schwedischen Akademie der Wissenschaften VIIIter Band.

Ein anderes Mittel die Fliegen und Wansen zu tödten, ist der Fliegenschwamm welcher in kleine Stöckchen zerbrochen in dem Zimmer zertheilt herum gesetzt wird. Oder man übergießt die zerschnittene Schwämme mit heiser Milch, und stellet sie in flachen Scherben umher. Die Fliegen fallen begierig darauf, und sterben in wenig Augenblicken. Wider die Wanzen müssen die Schwämme im Herbst frisch gesammlet, in einem Mörsel ganz klein gestossen werden, und so lange bedeckt stehen bleiben, bis alles zu einem Schleim geworden ist, Diesen streicht man mit einem Pinsel in die Ritzen der Wände oder Fuge der Bettstellen, und wiederhohlt es etliche mal hintereinander. Das versüßte Queckfilber ist auch ein gutes Mittel gegen die Fliegen. Man bestreicht nemlich damit die ganze Oberfläche etlicher Unterschäl-

schälchen und setze solche an verschiedene Orte eines Zimmers hin. Die Fliegen werden schnell darnach hinziehen, in trunckener Wollust diese für sie giftige Süßigkeit genieße und dabey tod liegen bleiben.

Wiglebs Magie, Iter und IIter Band.

§. 4.

Bienenstöcke und Bäume vor Ameisen zu bewahren.

Man nimmt Lumpen von alten Fischernetzen, welche man zum Fischfangen gebraucht hat, und bindet sie dicht auf die Balcken auf denen die Bretter liegen, darauf die Bienenstöcke stehen; dieses thut gute Wirkung, dann keine Ameise wagt es darüber zu gehen, weil die Ameise denen Fischen sehr zuwider sind. Dies siehet man auch, wenn man Abgänge von Fischen in einen Ameisenhaufen wirft, so verlassen sie viele Ellen weit ihre Wohnuug. Diese Netzlumpen kann man auch um die Bäume wickeln ihnen das Aufsteigen auf dieselbe zu verwehren.

Abhandlung der Schwedischen Academie der Wissenschaften XXVter Band.

Die Ameisen können nie anders als durch das Auffriechen an den Stamme auf den Baum kommen, und das Obst beschädigen. Dieses kann leicht dadurch vermieden werden, wenn man in der Mitte des Stammes rings um den Baum einen vier Fingerbreiten Ring von Theer bestreichet, worüber selbige nicht wegkriegen können.

§. 5.
Versuch junge Bäume vor Ratten und Maulwürfe im Winter zu bewahren.

Die Ratten thun des Winters sehr viel Schaden in den Baumschulen an den jungen Bäumen. Sie befreßen den Baum nie über den Schnee, sondern sie fangen unten an der Erde an, wo sie ihre Gänge längst dem Felde hin haben. Diesem Uebel abzuhelfen, muß man den Stamm unten bey der Wurzel mit darumgerollter Birckenrinde belegen. Die Birckenrinde muß zweymal um den Stamm reichen, sie wird nicht angebunden, auch ist solches nicht nöthig, sondern man schneidet einen Streifen von der Rinde queer über, so breit als man sie haben will, und taucht ihn in heißes Waßer so rollet er sich zusammen, und kann solchergestalt um den Baum gelegt werden, an dem er sitzen bleibt, und weil er nicht gebunden ist, so öffnet er sich selbst, und läßt den Stamm Freyheit in der Dicke zuzunehmen.

Auch wenn man im Frühjahr propft, kann man nach vollendeter Propfung, nachdem alles umbunden und mit Propfwachs bestrichen worden, eine solche Rolle von Birckenrinde herumlegen, die von der Wurzel bis an die Hälfte des Propfreißes gehet, daß nur zwey Augen über der Rindenrolle stehen bleiben. In das oberste Ende der Rolle stopft man ein wenig Mooß, so verhindert dieses die Sonnenhitze das Propfreiß auszutrocknen. Wenn

Wenn das Propfreiß einen neuen Baum treiben soll, so muß die Rindenrolle abgenommen werden, weil der Bast abgelößet, und der Propfschnitt besser mit Wachs versehen wird, alsdann sezt man die Rindenrolle wieder darauf, und stopft das Mooß in das Ende, so daß der Zweig an der Rolle steckt. Dieses dient, daß der Zweig an der Schärfe vom Winde nicht abgebrochen wird.

Das Wasser das sich beim Regen in die Birckenrinde hineinzieht, schadet nichts, weil es unten freyen Ablauf hat.

Die Maulwürfe thun alten und jungen Bäumen viel Schaden, indem sie solche untergraben, und die Rinde der Wurzeln verzehren. Dagegen ist gut, wenn man in die Maulwurfslöcher eine wilde Lupine (Lupinus Sylvestris) stecket, wovon sie sterben, und in vielen Jahren nicht wieder kommen sollen.

Wenn man Coriander in die Gegenden wo sie sich aufhalten und in ihre Haufen säet, so wird man solche auch loß. Wiewohl viele glauben die Maulwürfe rührten keine Gewächse an, sondern nährten sich blos von Gewürme.

Abhandlung der Schwedischen Akademie der Wissenschaften, XXIIIter Band.

§. 6.

Ein nützliches Mittel Motten und Schaben aus Pelzwerck und wollenen Zeugen zu vertreiben.

Frauenglas wird klein gestoßen, und beym Pelzwerck auf die Haut, oder wo die Haare

angewachsen sind, gestreuet, da es dann mit einer Ruthen wieder kann ausgeklopft werden, und nachgehends wieder so gut, als das erstemal zu gebrauchen ist.

Abhandl. der Schwedischen Academie der Wissenschaften, VIIter Band.

§. 7.

Wanzen zu vertreiben und ihre Eyer unfruchtbar zu machen.

Das beste von den gewöhnlichen Mittlen die Wanzen zu töden, ist der Schwefelrauch; aber dabey ist wieder das Beschwerliche, daß das Zimmer gantz ausgeraumet seyn muß, weil der Rauch alle Farben an Tapeten und Gartienen verzehret.

Folgendes Mittel ist fürtreflich dieses Ungezieffer schnell zu töden und auszurotten. Man bereitet einen Geist aus folgenden Dingen zu: Nimm Salniac ein Pfund. Alcali oder Potasche ein und ein halb Pfund. Ungelöschten Kalck ein halb Pfund. Gemeinen Grünspan ein viertel Pfund. Jede von diesen Sachen reibe man für sich zu Pulver, vermenge sie geschwinde in einem grosen steinernen Mörschel, und thue sie nachgehends in einen kleinen kupfernen Distillirkolben, gieße darauf eine Kanne guten und starken Kornbrandewein, setze den Distillierhut auf, lege eine nasse Blase wohl darum, verbinde solche fest mit Segelgarn, und distilliere solches durch kaltes Wasser sachte über; die Röhre wird oben und unten bey der Vorlage ebenfalls mit einer nassen Ochsenblase fest verbunden und verwahret, und was solcherge-

dergestallt übergehet, in eine Flasche gegoßen die man wohl zustopft.

In der Flasche muß zuvor ganz fein geriebener crystallisierter Grünspan seyn, zu einem Viertel dieses Geistes nimmt man ein Quentchen, und läßt dasselbe so stehen, doch muß man es ofte umschüttlen bis der Grünspan wohl aufgelößt ist, so ist es fertig, und hat eine unvergleichliche schöne blaue Farbe.

Zum Gebrauch dieses Geistes ist eine blecherne Spritze am bequemsten, welche ein ganz dünnes Rohr hat, damit kann er in die kleinsten Risse und Spalten eingespritzt werden, wodurch dieses Ungeziffer den Augenblick getödet wird. Der Grünspan hat die Eigenschaft, daß die kleine Eyer, oder noch lebloße Jungen, davon gleichsam zusammen gezogen werden, und einschrumpfen, daß sie nicht zur Reife kommen und lebendig werden können. In weiten Spalten, die auf beiden Seiten offen sind, geschiehet es beym spritzen, daß die Wanzen, welche der andern Seite näher sind, und zu äußerst sitzen, so bald sie den Geruch empfinden, auf die andere Seite heraus kriechen, da man ihnen mit der Spritze begegnen muß. In tiefen Spalten in Wänden müssen sie sogleich sterben, weil sie da nicht ausweichen können. Der Geruch ist für Menschen nicht schädlich, obwohl der flüchtige Geruch etwas beschwerlich fällt, doch ohne Gefahr, er läßt auch nichts widriges im Zimmer nach sich.

Eine andere wohlfeile und doch nützliche Erfindung die Wanzen zu töden ist folgende, die so wohl bey steinernen Häusern als Holtzgebänden dient. Man nimmt ein gehobeltes Fich-

ten Bret, so breit als man es haben kann, so lang als ein Bret beträgt, darinn bohret man mit einem Bohrer Löcher, einen Zoll weit von einander, so groß als etwa ein Stäber, doch so, daß sie nicht ganz durch das Bret gehen. Dieses Bret setzt man an die Mauerseite des Bettes längst hin, so nimmt das Ungezieffer seine Zuflucht zu den Löchern, und kann aus solchen alle Morgen heraus geräumet und zertretten werden, womit man fort fähret, bis es sich nach und nach vermindert, und denen die im Bette liegen, Ruhe läßt. Mit folgendem Puder können auch Wanzen aus Tapeten und Bettzeug vertrieben werden:

Recept.

Coculi Indici, oder Cokelskörner, Solanum Racemosum Indicum, Fischkörner oder Fischbeeren, welche dichte und nicht leicht seyn müssen davon vier Unzen.

Mercurine cosmeticus oder præcipitatum album wohl abgesüßet, damit keine Schärfe vom Scheidewasser zurückbleibt, wovon die Farbe verändert und in die seidene und wollene Zeuge gezogen wird, davon nimmt man eine Unze.

Glacies Mariæ, lapis Specularis, oder Frauenglas, auf das zarteste gepülvert anderthalb Unzen.

Diese Dinge werden wohl untereinander gemengt, daß eine Farbe daraus werde, so daß das Weisse nicht dazwischen durchschimmert, da es dann so flüchtig wird als ein Puder. Dieses Puder kann mit einem kleinen Puderbüschel oder etwas Baumwolle in die Nähte der Tapeten, in die Falten der Bettvorhängen, oben auf den Kranz oder

Him-

Himmel u. s. w. gestreuet werden, und man wird finden, daß dieses Ungezieffer getödtet wird, und sich selbst nicht mehr sehen läßt.

Abhandl. der Schwedischen Akademie der Wissenschaften, VIIter Band.

Das Pfenningskraut ist auch ein gutes Mittel gegen die Wanzen, wenn man es in die Zimmer und Bette legt, worinn die Wanzen sind, und darinn einige Wochen liegen läßt.

Abhandl der Schwedischen Akademie der Wissenschaften, XXVIIIter Band.

§. 8.

Mittel die Milben aus dem Meel zu vertreiben.

Dagegen dienet am besten, das Meel mit einer feinen Siebe umzusieben, je öfter desto besser. Des Insects steife Haare verstatteten ihm nicht so leicht durch das Sieb zu gehen, und wenn einige ein- oder das anderemal durchgehen, wenn sie etwa mit dem Kopfe vorwärts kommen, so bleiben doch beym Umsieben viele im Siebe, bis das Meel völlig oder ziemlich beynahe von ihnen frey ist, solches milbenvolle muffigte Meel, kann man wohl achtmal nacheinander sieben, so vergehen die Milben und das Muffigte, ohne daß weiter was zu merken ist. Ausserdem muß man das Meel sowohl als andere Eßwaaren an trockenen Orten verwahren.

Abhandl. der Schwedischen Akademie der Wissenschaften, XXXVIter Band.

§. 9

BIBLIOTHECA REGIA MONACENSIS.

§. 9.

Die Baumläuse zu vertreiben.

Hierzu dienet der Terpentineßenz, welche zugleich ein ohnfehlbares Mittel wider alle Inseckten ist, sie wird mit Erde und Wasser zu einer flüssigen Maße gemacht, und die Zweigen der Bäume hineingetaugt.

Memoires de Agriculture d'Economie ruale & domestique, publices par Société Royale d'Agriculture de Paris Année 1787.

§. 10.

Die Maulwürfe in den Gärten zu vertreiben.

Folgendes ist ein untrügliches Mittel die Maulwürfe zu vertreiben. Man muß nachsuchen, wie viel Maulwurfshaufen im Garten vorhanden sind. Alsdann nimmt man eben so viel Nüße, wovon die Schaalen abgemacht sind, und kochet sie eine oder anderthalb Stundenlang, nebst einer guten Handvoll Schirrlingskraut (Cicuta) in Wasser. Hernach steckt man in jedes Maulwurfsloch eine solche Nuß hinein. Die Maulwürffe kommen bald und verzehren sie, weil sie Liebhaber von diesen Leckerbißen sind. Alle aber die davon freßen, die müssen sterben. Es ist aber nicht zu rathen dieses Mittel in solchen Gärten zu gebrauchen, die nicht mit Mauren oder lebendigen Hecken eingefaßt sind, auf daß nicht andere Thiere davon freßen und umkommen.

Hamburgisches Magazin XXIVter Band.

Ende des ersten Theils.

H. HEINRICH
Buchbinde
Rotter

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Kahrel, F. W.

Sammlung nützlicher Kunststücke die Oekonomie, Baukunst und Chymie betreffend aus den grössern Werken eines Krünitz, Wiegleb, Halle, Jung, u. a. m. gezogen
Bd.: 1

Frankfurt am Mayn (1791)

Oecon. 959-1
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10296379-7
VD18 8001223